ROYAL BACKBUCH

DEUTSCHE
ROYAL
BACKPULVER
G.M.B.H. BERLIN

PREIS 25 ₰

Das Interesse der Hausfrauen an gesundem und wohlschmeckendem Hausgebäck nimmt ständig zu. Ebenso rege ist das Verlangen nach einem zuverlässigen Ratgeber, der die Lust zum Backen erweckt und Gewähr dafür bietet, daß das Hausgebäck gerät. Das neue

Royal Backbuch

kommt diesem Verlangen nach. Es soll der beste Freund der deutschen Hausfrau werden, denn es enthält sowohl für die Anfängerin als auch für die erfahrene Hausfrau etwa 200 Rezepte und Ratschläge für Kuchen zu Kaffee und Tee, für Torten zu Festlichkeiten und für Kleingebäck aller Art.

Alle Rezepte sind erprobt

Die mit Royal Backpulver hergestellten Kuchen, Torten, Weihnachtsnäschereien, Süßspeisen, Eierkuchen, Klöße sind hervorragend in bezug auf

Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit

Royal Backpulver erhöht das schöne Aussehen der Speisen und ihren feinen Geschmack. Oft genug ist das Mißraten von Kuchen und Speisen auf den Gebrauch selbst zusammengesetzter Triebmittel zurückzuführen, deren Mischungsbedingungen und Wirkungskraft man nicht kennt. Man vermeide daher, aufs Geratewohl zu backen. Wenn man Royal Backpulver unseren Rezepten entsprechend verwendet, ist tadelloses Gelingen des Gebäcks gewährleistet. Die handliche, hygienisch einwandfreie Packung verbürgt

jahrelange Haltbarkeit und Triebfähigkeit des Royal Backpulvers

Alle Rechte vorbehalten
1929

ROYAL

das aus Cremor tartari (Weinstein) hergestellte, hygienisch und backtechnisch bewährte

Welt-Backpulver

✶

Wie urteilt man über **Royal** bzw. über Weinstein-Backpulver?

Prof. Dr. M. P. Neumann

Institutsdirektor an der Versuchs- und Forschungsanstalt für Getreideverarbeitung, Dozent an der Landwirtschaftlichen Hochschule zu Berlin, sagt in seinem Standardwerk: Brotgetreide und Brot, Lehrbuch für die Praxis der Getreideverarbeitung und Hand- und Hilfsbuch für Versuchsanstalten, Nahrungsmittel-Untersuchungsämter und Laboratorien der Mühlen, Bäckereien und Fachschulen:

„Von allen Backpulvermischungen verdient aber das Gemisch Natron-Weinstein als Lockerungsmittel immer noch den Vorzug. Trotz

Royal Backpulver wird ärztlich empfohlen

aller Verbesserungen der Backpulver ist es nicht gelungen, die Wirkungen dieses Gemisches zu erreichen oder gar zu übertreffen. **In allen Fällen, in denen Backpulver überhaupt mit Vorteil anzuwenden ist, leistet das**

Weinstein-Backpulver quantitativ und qualitativ das Beste.“

Dr. J. Tillmans

O. ö. Prof. an der Universität, Direktor des Universitätsinstituts für Nahrungsmittel-Chemie und des Städt. Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes in Frankfurt a. M., sagt in seinem „Lehrbuch der Lebensmittel-Chemie“:

„Unsere Untersuchungen, deren Ergebnisse durch praktische Backversuche vollkommen bestätigt wurden, ergaben, daß die **Mischung von Natriumbicarbonat und Weinstein das beste Backpulver ist.**“

Dr. A. Fornet

beeidigter Sachverständiger für Getreideverarbeitung beim Kammer-, Land- und Amtsgericht Berlin, Verfasser des in 4. Auflage erschienenen Werkes: „Die Theorie der praktischen Brot- und Mehlbereitung“, hat sich auch mit der Backpulverfrage sehr eingehend beschäftigt und bezeichnet ebenfalls das

Weinstein-Backpulver als Qualitäts-Backpulver

(Seite 95 bis 103). **Er fordert, daß die Herstellung und Verpackung die absolute Lagerfestigkeit gewährleisten.**

Inhaltsverzeichnis

Abgeriebener Kuchen 15
Ananastorte 35
Apfel im Schlafrock 72
Apfelpfannkuchen 50
Apfelstrudel 73
Apfelsinentorte 27
Aprikosentorte 34

Bananen, gebackene 51
Baumkuchentorte 30
Baumstamm 25, 29
Berliner Pfannkuchen 52
Bienenstich 19
Biskuit 22, 35, 37, 42
Blechkuchen, Kap. I .....6—19
Blechkuchen 17
Blüten, gebackene 50
Brezeln 43, 44
Brioches 61
Brösel aus Biskuit 35
Butterkeks 42
Butterkuchen 18

Cremespeisen, Kap. XIII ..85—86

Eierkuchen, Kap. VIII ....63—66
Engelkuchen 12
Erdbeertorte 37

Feigenpudding 74
Fettgebackenes, Kap. V ....47—52
Fladen (Pasteten), Kap. IX 67—70
Frankfurter Kranz 14
Früchtebrot 35
Früchtekuchen 38
Fruchtsauce 75
Fruchttorten, Kap. III .....33—39
Frühstücksgebäck, Kap. VII .59—62
Füllungen für Torten und Kuchen, Kap. XI .....76—79
Füllungen für Pasteten (Fladen, Pies), Pirogen .....68—70

Gänsefett-Torte 32
Gesundheitskuchen 6
Gewürzkuchen 10, 55, 56
Glasuren, Kap. XII .....80—84
Gleichgewichtsteig 22
Griddle Cakes 65
Grießtorte 26
Gugelhopf 6, 11

Haselnußtorten 23, 24
Heidelbeertorte 33
Hörnchen 61

Kaffeekuchen, Kap. I.....6—19
Kaiserschmarren 66
Kakaokuchen 12
Kartoffelpuffer 66
Kartoffeltorte 22
Käsekeks 44
Käsekuchen 19
Käsestangen 43
Käsetaschen 72
Kastanientorte 39
Kastenbrot für Appetitbrötchen..59
Kirschkuchen 34
Kleingebäck, Kap. IV .....40—46
Klöße 74, 75
Königskuchen 9
Krapfen 48
Kranzkuchen 14, 16
Kugeln, nußbraune 52
Kümmelbrezeln 43

„Lady Goldenglow"-Torte 28
Landhauspudding 73
Lebkuchen 55, 56
Lebzelten 57

Maiskuchen 62
Mandelkuchen 10
Mandelscheiben 44
Marmeladerolle 15
Marmorkuchen 7, 11
Mehlspeisen, Kap. X .....71—75
Mohnkuchen 13
Mohnstrudel 73
Müffchen 60
Mürbeplätzchen 41
Mützen, gefüllte 46

Napfkuchen, Kap. I .....6—19
Napfkuchen 6
Nierenfettpudding 74
Nußcremetorte 21
Nußkuchen, gefüllt 31

Obstkuchen, Kap. III .....33—39
Obsttorte 37
Ohrfeigen, gefüllt 64
Osterfladen 17, 18

Pasteten, Kap. IX .....67—70
Pfannkuchen, Kap. VIII ...63—66
Pfeffernüsse 58
Pflaumentorte 39
Pies (Pasteten), Kap. IX ..67—70
Pirogen 70
Printen 53
Prophetenkuchen 61
Puddinge, Kap. X .....71—75
Puffer, Kap. VIII .....63—66
Pufferküchlein 64
Purzelchen 49

Räderkuchen, Kap. V .....47—52
Rehrücken 24
Reispfannkuchen 64
Rhabarber, ausgebacken 51
Rodonkuchen 8

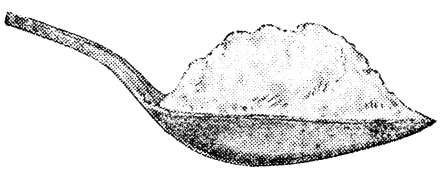
Sandtorten 7, 8
Sandwiches 59, 79
Sauermilchkuchen 12
Saure Sahne-Keks 43

Saure Sahne-Kuchen 13
Savarin 71
Schlesische Buttermilchklöße 75
Speck-Eierkuchen 66
Splitterkuchen 13
Spritzkuchen 49
Schichtkuchen 16
Schokoladenbrot 54
Schokoladenkeks 45
Schokoladenkuchen 11, 15
Schokoladentorte in Lagen 32
Schwanentorte 29
Schwarzbrot-Marmeladetorte ... 27
Schürzkuchen 47
Stachelbeertorte 36
Stolle 9, 59
Streuselkuchen 14
Streuseltorte 20
Strudel 73
Tausendjahrkuchen 10
Teegebäck, Kap. IV ..... 40—46
Teestangen 42
Teufelstorte 21
Toastschnitten 60
Topfkuchen 6
Torten, Kap. II ..... 20—32
Tropische Torte 25
Vanillekeks 46
Waffeln 65
Warmer Nachtisch, Kap. X. 71—75
Weihnachtsbäckerei, Kap. VI 53—58
Weihnachtskuchen 9, 57
Weingelee-Torte 26
Weintraubentorten 36, 38
Würzbrot 54
Zimtbrötchen 62
Zimtplätzchen 41
Zimtsterne 58
Zwillinge 45

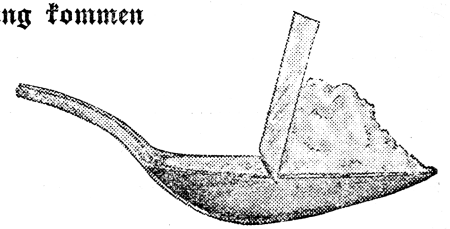
Die kluge Hausfrau mißt und wiegt genau

Wenn die in diesem Buch gemachten Gewichtsangaben und Meßvorschriften genau eingehalten werden, ist der Erfolg gewährleistet

Anstatt der in den Rezepten vorgeschriebenen Butter kann Margarine zur Verwendung kommen



Man fülle den Löffel...



und streiche den Überschuß mit einem Messerrücken oder Kartenblatt weg

½ Löffel versteht sich längsweise halbiert

Royal Backpulver

bringt alle mit Mehl zubereiteten Kuchen und Speisen ohne Hinzunahme weiterer Triebmittel zum Aufgehen, verhilft dem Gebäck zu schönem Aussehen, zu lockerer Beschaffenheit und erhöht den Wohlgeschmack der Kuchen und Speisen. Es macht die Arbeit beim Backen zum Kinderspiel. Royal Backpulver hat

keinen Beigeschmack und keinen Nachgeschmack,

ist der Gesundheit zuträglich und leicht verdaulich. Das Ausgangsprodukt ist Weinstein, der unter Verwendung von frischen, reifen Trauben gewonnen wird. Royal Backpulver wird von Ärzten als hervorragend bekömmliches Triebmittel empfohlen. Kundige Hausfrauen, die Royal Backpulver ausprobiert haben, rühmen seine hervorragenden Eigenschaften, seine unbedingte Zuverlässigkeit, die hygienische Packung und jahrelange Haltbarkeit. Royal Backpulver wird

von den besten Köchen und Konditoren hochgeschätzt

Küchenchefs der ersten Hotels und Gaststätten, Meister des Konditorfaches verwenden und loben Royal Backpulver. Auch auf den großen Überseedampfern wird es bevorzugt.

Royal Backpulver bleibt frisch in jedem Klima

Wichtige Winke

1. Geräte und Vorbereitungen

Ein Backbrett aus Eiche oder Nußbaum, glatt gehobelt, aus einem Stück, sollte vorhanden sein. Vorzuziehen wäre eine Marmorplatte.

Das Rollholz aus hartem Holz darf nie im Wasser liegen gelassen und auch nicht mit dem Messer abgekratzt werden, nur dann kann es wirklich glatt bleiben.

Die Backschüssel hat einen abgerundeten Boden und ist am besten aus Porzellan oder Steingut; es genügt auch eine glattrunde Emailleschüssel.

Um **das Hin- und Herschieben der Backschüssel** zu verhüten, legt man ein nasses Tuch auf den Tisch unter die Schüssel. Es gibt auch Spiralen mit Klammern, die der Schüssel das Herumrutschen verwehren.

Die **Holzkelle** oder **die Reibekeule** wird nur zum Backen benutzt. Man hebt sie auch nicht zusammen mit andern Holzlöffeln auf, damit sie keine fremden Gerüche annimmt.

Die **Kuchenbleche** reibt man nach dem Gebrauch, solange sie noch warm sind, mit weichem Papier ab. Neue Bleche müssen vor dem Gebrauch mit Fett abgerieben werden.

Das Fetten des Bleches geht am schnellsten, wenn man das Blech erwärmt, es trocken abwischt, ein haselnußgroßes Stück Fett mit sauberem Papier darauf verreibt.

Das Blech zu bemehlen, ist in einigen Rezepten Vorschrift. Man streut etwas Mehl auf das gefettete Blech und klopft dieses einige Male auf den Tisch, damit sich das Mehl gleichmäßig verteilt.

Springformen werden zum Tortenbacken oft mit weißem Papier ausgelegt. Man breitet es auf den gefetteten Boden, bestreicht es mit Butter und streut dann Mehl oder Semmel darüber.

Die Kuchenform wird eingefettet und mit Mehl, Reibbrot oder Mandeln ausgestreut, je nach Vorschrift. Niemals darf sich der Finger in die gefettete Form verirren, weil sonst der Kuchen an der Stelle sitzenbleibt.

2. Vor dem Anrühren

Alle nötigen Zutaten für den Kuchen sollen abgewogen und bereitgestellt sein, bevor man mit dem Einrühren des Teigs beginnt.

Das Mehl wird mit dem Royal Backpulver immer gesiebt, mindestens einmal, besser zweimal.

Das Abwiegen und Abmessen der Zutaten soll mit großer Genauigkeit erfolgen. Alle Maße sind gestrichen voll zu verstehen. Man fülle den Löffel und streiche den Überschuß mit einem Messerrücken oder Kartenblatt weg.

Eiweiß ist leichter zu Schnee zu schlagen, wenn ihm eine Prise Salz beigefügt wird.

Um Mandeln abzuziehen, gibt man sie in ein Gefäß mit kochendem Wasser und läßt sie 1 bis 2 Minuten kochen. Dann läßt sich die Haut ganz leicht entfernen.

Ganze Beeren, wie Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, sollen, bevor man sie dem Kuchenteig beimengt, zuerst in gestoßenem Zucker und dann in Mehl gewälzt werden, damit sie ihre runde Form behalten.

Rosinen und Korinthen sollen nach dem Waschen gut abgetrocknet und, bevor man sie dem Teig beimengt, mit Mehl bestäubt werden. Sie ballen sich sonst alle auf dem Boden des Kuchens zusammen.

Vanillezucker läßt sich auf einfache Weise selbst bereiten: Eine Schote Vanille wird mit einer Schere ganz fein geschnitzelt und in ein Schraubglas mit feinem Zucker geschüttet. Man rechnet auf 125 g Zucker eine Schote beste Vanille. Ehe der Vorrat zur Neige geht, werden Vanille und Zucker ergänzt.

3. Während des Anrührens

Butter rührt sich leicht sahnig, wenn vorher kochendes Wasser in die Backschüssel gegossen wurde. Erst kurz vor dem Anrühren wird das Wasser ausgeschüttet und die Schüssel ausgetrocknet. Die noch haftende Wärme bewirkt das schnellere Weichwerden des Fettes. Läßt man die Butter auf dem Feuer zergehen, so gerinnt die Buttersäure, und man hat nicht mehr frische Butter, sondern sogenanntes Butterschmalz vor sich, das viele Teigarten nicht vertragen.

Die Zutaten sollen in der Reihenfolge, wie im Rezept angegeben, in den Teig gemengt werden.

Die Eier werden niemals direkt in den Teig geschlagen, sondern erst in eine Tasse, sonst kann man sich mit einem schlechten Ei den ganzen Kuchen verderben.

Das Rühren der Masse erleichtert man sich, wenn man den Löffel mit beiden Händen anfaßt und mit der Höhlung zu sich nach einer Richtung hin rührt. Man muß rasch, lebhaft und gleichmäßig rühren. Das stundenlange **langsame** Rühren ist **zwecklos** und kostet nur Zeit.

Der Schnee der Eier wird zuletzt nur leicht unter den Teig gezogen. Der Teig darf dann nicht mehr geschlagen werden.

4. Der Backofen

Der Ofen soll genau reguliert werden, bevor man anfängt, den Teig zu machen. Mancher sonst tadellos zubereitete Kuchen mißrät wegen zu hoher oder zu niedriger Ofen-Temperatur.

Ofen-Temperaturen:

Niedrige Ofen-Temperatur	120—175 ° C
Mäßig warmer Ofen	175—205 ° C
Heißer Ofen	205—235 ° C
Sehr heißer Ofen	235—285 ° C

Der richtige Hitzegrad wird bei den Öfen, die kein Thermometer haben, mit einem Blatt Papier festgestellt. Man legt ein Blatt weißes Papier in die Mitte des Backofens. Wird es schon binnen einer Minute gelb, so ist die Hitze zu groß. Das Papier darf erst in $1^1/_2$ bis 2 Minuten gelb werden, damit sich beim Kuchen nicht allzurasch eine Kruste bildet. Gegen Ende der Backzeit kann die Hitze etwas stärker sein.

Ist die Oberhitze zu stark, so legt man einen gebutterten Bogen Papier auf die Torte oder den Kuchen, falls man den Ofen nicht gut regulieren kann. Gasbacköfen regulieren sich leicht. Genügt der Bogen Papier nicht, so legt man ein Backblech auf, das wenige Minuten vor beendeter Backzeit entfernt wird.

Ist die Unterhitze zu stark, so streut man auf den Boden des Backofens eine dicke Schicht feinen Scheuersandes. Oder man stellt den Kuchen auf einen Ziegelstein.

Um die **Backhitze herabzusetzen,** kann man auch ein Gefäß mit kaltem Wasser in den Backofen stellen.

5. Nach dem Backen

Der Kuchen ist gar, wenn ein spitz zugeschnittenes Hölzchen, mit dem man bis auf den Grund des Kuchens sticht, glatt ohne Teigansatz wieder herauskommt.

Dem Kuchen soll Zeit zum Auskühlen gegeben werden. Er bleibt noch einige Sekunden im offenen Ofen, im Gasbackofen bei ausgedrehter Flamme, wird dann an einen zugfreien Ort gestellt und nach einigen Minuten gestürzt.

Kapitel I

Kaffeekuchen

Napfkuchen, Blechkuchen, Stollen

Welch ein Jubel in der Familie, wenn der braunbekruſtete, zuckerbepuderte, duftende Napfkuchen auf dem Kaffeetiſch am Sonntag erſcheint. Er iſt wieder wundervoll geraten, und er gerät immer, wenn man ſich genau an die Rezepte hält und alle Vorbereitungen zum Backen ſo getroffen hat, wie ſie das kleine Kapitel „Wichtige Winke“ auf Seite 4 und 5 anrät. Man achte darauf, daß der Teig nicht dünnflüſſig iſt; er muß ſich gut mit dem Löffel abreißen laſſen und doch geſchmeidig bleiben. Auch für Blechkuchen gilt dieſer Rat.

Napfkuchen (Topfkuchen, Gugelhopf)

225 g Butter
175 g Zucker
4 Eier
500 g Mehl
6 Teelöffel Royal Backpulver
1/4 l Milch
50 g Zitronat
Schale einer Zitrone
3 geriebene bittere Mandeln
2 Teelöffel Vanillezucker (6 g)
100 g Korinthen
100 g Sultaninen

In die ſchaumig gerührte Butter gibt man Zucker, Gelbei, das mit Royal Backpulver geſiebte Mehl, Milch, Zitronat, Zitronenſchale, Mandeln und Vanillezucker. Dann werden die in Mehl gewälzten Korinthen und Sultaninen, zuletzt das Eiweiß in den Teig gerührt. Der Kuchen muß in gut vorbereiteter Napfkuchenform bei mäßiger Hitze 1—1 1/2 Stunden backen. Soll er in einer Gasſparform gebacken werden, ſo muß der Teig ſich gut mit dem Löffel abreißen laſſen. Die Backzeit auf offener Gasflamme beträgt 55 Minuten bis 1 Stunde.

Geſundheitskuchen

170 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
3 Teelöffel Royal Backpulver
250 g Mehl
4 Eßlöffel Milch
Schale einer halben Zitrone
3 geriebene bittere Mandeln

In die schaumig gerührte Butter gibt man nach und nach Zucker und das zerquirlte Eigelb. Das Royal Backpulver wird zweimal mit dem Mehl gesiebt und löffelweise dem Gemisch beigerührt. Die Milch macht den Teig geschmeidig. Zuletzt würzt man mit der Zitronenschale und den gebrühten geriebenen Mandeln und zieht den steif geschlagenen Eierschnee unter die Masse. Der leicht verdauliche Kuchen wird in ausgefetteter und ausgestreuter Kastenform bei mäßiger Hitze 50—60 Minuten gebacken. Im Gasbackofen, der gleichmäßige Hitze verbürgt, genügen 50 Minuten, auch in einer Gassparform ist diese Backzeit ausreichend.

Marmorkuchen

170 g Butter
160 g Zucker
2 Eßlöffel Vanillezucker (20 g)
3 Eier
250 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
5 Eßlöffel Milch
Etwas Salz
Für den dunklen Teig 30 g Kakao, mit etwa 3 Eßlöffeln kaltem Wasser angerührt

Wenn die Butter schaumig gerührt ist, werden Zucker, Vanillezucker und geschlagenes Eigelb nach und nach dazugemengt. Das Mehl ist mit dem Royal Backpulver zweimal zu sieben und wird abwechselnd mit 4 Eßlöffeln Milch hinzugefügt. Der Eierschnee, mit Salz geschlagen, wird mit dem Löffel unter den Teig gezogen, der dann in zwei Hälften geteilt wird. Der einen Hälfte bleibt das helle Aussehen, die andere wird mit dem angerührten Kakao vermengt; 1 Löffel Milch muß hinzugefügt werden, wenn der Teig noch nicht so geschmeidig erscheint wie der helle. Man breitet in die vorbereitete Napfkuchenform eine Schicht von dem hellen Teig, darüber eine Lage von dem dunklen Teig und wiederholt dies. Obenauf soll der helle Teig liegen. Backzeit 50 Minuten bis 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

Sandtorte nach Wiener Art

140 g Butter
2 Eier
140 g Zucker
1 Teelöffel Rum
140 g Reismehl
2½ Teelöffel Royal Backpulver
Abgeriebene Schale einer Zitrone

Die sahnig gerührte Butter wird mit Eidottern, Zucker und Rum vermischt und 20 Minuten immer nach einer Richtung gerührt. Gleichzeitig mit dem Reismehl, das man mit dem Royal Backpulver gesiebt hat, werden der Schnee und die Zitronenschale beigemischt. Man füllt den Teig in eine ausgefettete, mit Mehl bepuderte Kuchenform und läßt ihn 45 Minuten in mäßig heißem Ofen backen. Je länger man den Teig rührt, desto lockerer und zarter wird die Sandtorte.

Sandtorte nach deutscher Art

225 g Butter
225 g Zucker
4 Eier
3 Teelöffel Royal Backpulver
250 g Weizenmehl
125 g Maispuder

Butter, Zucker und ein Eidotter nach dem anderen werden schaumig gerührt. Dann fügt man das dreimal mit Royal Backpulver gesiebte Mischmehl (Weizenmehl und Maispuder) hinzu und zuletzt die zu Schnee geschlagenen Eiweiß. Bei diesem Kuchen kommt es sehr auf gutes Rühren an — man nehme sich daher die Zeit, wenn nötig, auch eine halbe Stunde länger zu rühren. Man legt, damit der Teig nicht durchsickern kann, gefettetes Butterbrotpapier in die Springform und backt den Kuchen 1 Stunde bei mittlerer Hitze.

Einfacher Rodonkuchen

125 g Butter
3 Eier
¼ l Milch
250 g Zucker
500 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
½ Teelöffel Kardamompulver (1 g)
Puderzucker zum Bestreuen

Die Butter wird zu Schaum gerührt. Man zerklopft die Eier mit etwas kalter Milch und fügt sie abwechselnd mit Zucker und dem mit Royal Backpulver und Kardamompulver gesiebten Mehl zu der sahnigen Butter. Der Rest der Milch wird ebenfalls nach und nach hineingetan. Der Teig wird in eine ausgestreute, gefettete Rodonkuchenform gefüllt und eine Stunde in mäßig heißem Ofen gebacken. Der Kuchen wird, wenn er erkaltet ist, mit Puderzucker bestreut.

Rodonkuchen mit Mandeln

150 g Butter
100 g Zucker
500 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
Knapp ¼ l Milch
30 g süße Mandeln
5 g geriebene bittere Mandeln
2 Eßlöffel Vanillezucker (20 g)
5 Eier

Erst rührt man Butter und Zucker schaumig. Dann fügt man nach und nach abwechselnd das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl, die Milch, die gebrühten grobgehackten süßen und die geriebenen bitteren Mandeln, den Vanillezucker und die Eier hinzu, die man vorher verquirlt hat. Der Teig wird in eine gut vorbereitete Rodonkuchenform gefüllt und 50 Minuten bis 1 Stunde in mäßig heißem Ofen gebacken.

Königskuchen

180 g Butter
180 g Zucker
2 Eier
Außerdem 3 Eidotter und Schnee von 3 Eiern
Schale einer Apfelsine
200 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
2 Eßlöffel Rum
50 g Rosinen
50 g Korinthen
50 g Zitronat
50 g Orangeat

Zu der sahnig gerührten Butter gibt man nach und nach Zucker, ganze Eier, Eidotter und geschnitzelte Apfelsinenschale. Das Gemisch muß unentwegt ½ Stunde gerührt werden. Dann fügt man den Eierschnee hinzu, gleichzeitig das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl und endlich den Rum, die Rosinen, Korinthen, würflig geschnittenes Zitronat und Orangeat. Eine längliche Kastenform wird befettet und bemehlt. Man tut den Teig hinein und läßt ihn 1 Stunde bei guter Hitze backen. Der Kuchen hält sich lange Zeit frisch.

Dresdener Stolle (Weihnachtskuchen)

170 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
Schale einer Zitrone
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
75 g geriebene süße Mandeln
4 geriebene bittere Mandeln
75 g Zitronat
Sehr knapp ¼ l Milch
500 g Mehl
8 Teelöffel Royal Backpulver
100 g Sultaninen
50 g Korinthen
Puderzucker zum Bestreuen

Die Butter wird sahnig gerührt. Man fügt Zucker, die verquirlten ganzen Eier hinzu, dann die Zitronenschale, den Vanillezucker, die Mandeln und das feingeschnittene Zitronat. Abwechselnd mit der Milch rührt man das zweimal mit Royal Backpulver gesiebte Mehl unter die Masse, der zuletzt die Sultaninen und Korinthen untermengt werden. Der gut verarbeitete, sehr feste Teig wird auf bemehltem Brett mit der Hand zu einem spitz zulaufenden Brot geformt, das man mit einem Löffelstiel in der Mitte eindrückt. Von der Rille an walzt man die Hälfte des Brotes flach und schlägt sie über die höhere Seite, damit die charakteristische Stollenform entsteht. Die Stolle wird auf ein gefettetes Blech gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und in mäßig heißem Ofen 1½ Stunden gebacken. Nach dem Herausnehmen wird sie dicht mit Puderzucker bestreut. Will man nach dem Backen einen Guß aus Rosenwasser über die Stolle streichen, so unterläßt man das Bepinseln mit zerlassener Butter.

Feiner Mandelkuchen

250 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
Schale einer halben Zitrone
2 Teelöffel Zimt (4 g)

Zum Bestreichen: 1 zerklopftes Ei
Zum Bestreuen: 125 g nicht gebrühte, nur mit einem Tuch abgeriebene, blättrig geschnittene Mandeln, die mit 2 Eßlöffeln grobem Zucker vermischt werden

Man siebt das Mehl zweimal mit Royal Backpulver und knetet es mit der Butter, dem Zucker, den Eiern, Zitronenschale und Zimt mit der Hand zu glattem Teig, der mit und auf Mehl zu einem Rechteck ausgewalzt wird. Man legt die Teigplatte auf ein Randblech, bestreicht sie mit zerklopftem Ei und bestreut sie so dicht wie möglich mit den zuckervermischten Mandeln. Der Kuchen wird in mäßiger Hitze 20 Minuten gebacken und nach dem Erkalten in Stücke geschnitten.

Tausendjahrkuchen

250 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
30 g gehackte Mandeln
125 g Butter
60 g Zucker
125 g Korinthen
60 g Zitronat
Schale einer Zitrone
2 große oder 3 kleine Eier

Man siebt das Mehl mit dem Royal Backpulver, schüttet die gehackten Mandeln hinein, verreibt in der Mitte der Schüssel die Butter, fügt dann den Zucker, die Korinthen, das würflig geschnittene Zitronat und die geriebene Zitronenschale hinzu. Dann werden die gequirlten ganzen Eier unter die Mischung gerührt. Der Teig kommt in eine Kastenform, die mit drei Schichten gebuttertem Papier ausgelegt ist, und muß in mäßiger Hitze mindestens 1 Stunde backen. Wird er oben zu braun, so wird ihm auch oben ein gebuttertes Papier aufgelegt. Der Kuchen hält sich in einer Blechform lange Zeit.

Gewürzkuchen (ohne Eier)

¼ l Wasser
175 g brauner Rohrzucker
150 g Rosinen
75 g Butter
½ Teelöffel Muskatnuß (1 g)
1 Teelöffel Zimt (2 g)
50 g würflig geschnittenes Zitronat
230 g Mehl
8 Teelöffel Royal Backpulver

Man kocht in Wasser mit Zucker die gut gewaschenen Rosinen, die Butter, Muskatnuß und Zimt auf, fügt das Zitronat hinzu und läßt alles erkalten. Dann rührt man das mit Royal Backpulver zweimal gesiebte Mehl hinein und verarbeitet alles zu einem glatten Teig. Er muß in der ausgestrichenen Kastenform bei mäßiger Hitze 45 Minuten backen.

Marmorierter Gugelhopf

280 g Butter
350 g Zucker
6 Eier
¼ l Milch
560 g Mehl
Feingehackte Schale einer halben Zitrone
6 Teelöffel Royal Backpulver
50 g Kakao
4 Eßlöffel Wasser

Zu der sahnig gerührten Butter gibt man nach und nach Zucker, Eidotter und abwechselnd kalte Milch und die Hälfte des Mehls mit der feingehackten Zitronenschale. Die andere Hälfte des Mehls wird mit dem Royal Backpulver gesiebt und löffelweise mit dem festen Schnee der Eiweiß in die Teigmasse gemengt. Der Teig wird in zwei Hälften geteilt. Die eine Hälfte vermischt man mit dem Kakao, der mit kaltem Wasser angerührt wurde. Die weiße und die dunkle Masse werden abwechselnd in die eingefettete und mit Mehl bepuderte Gugelhopfform gebracht und bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken. Der marmorierte Gugelhopf wird, wenn er aus dem Ofen kommt, mit Puderzucker überstäubt.

Schokoladenkuchen

85 g bittere Schokolade
225 g Zucker
10 Eßlöffel Milch
60 g Butter
2 Eier
150 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver

Man kocht die Schokolade mit 2 Eßlöffeln Zucker und 2 Eßlöffeln Milch langsam auf. Die Butter wird zusammen mit dem übrigen Zucker schaumig gerührt. Man fügt die Eigelb hinzu, schlägt die Masse gehörig und vermengt sie unter fortwährendem Rühren mit der abgekühlten Schokoladenmischung. Dann werden das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl und die übrige Milch der gesamten Mischung beigefügt. Zuletzt zieht man den Eierschnee, den man mit ein paar Körnchen Salz geschlagen hat, darunter. Der Kuchen backt in ausgestrichener Kasten- oder Springform bei mäßiger Hitze 50—60 Minuten. Er wird, wenn er fertig ist, entweder mit Puderzucker bestreut oder mit einer Glasur überzogen.

Kakaokuchen

250 g Butter
250 g Zucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
5 Eier
150 g Weizenmehl
50 g Maispuder
5 Teelöffel Royal Backpulver
50 g Kakao

In die schaumig gerührte Butter werden Zucker und Vanillezucker gegeben. Dann rührt man nach und nach die ganzen Eier und das dreimal mit Maispuder und Royal Backpulver gesiebte Mehl hinzu. Ganz zuletzt mischt man den Kakao löffelweise unter die Masse. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform und läßt ihn bei mittlerer Hitze 1 Stunde backen.

Engelkuchen (Restverwertung von Eiweiß)

8 Eiweiß
150 g Zucker
100 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
Zuckerguß

Man schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, dem man den Zucker beifügt. Das Mehl wird viermal mit dem Royal Backpulver gesiebt und mit dem Vanillezucker dem gezuckerten Eierschnee beigemischt. Ist der Teig nicht geschmeidig genug, so hilft 1 Teelöffel Arrak aus. Die runde Sandtortenform für den Teig braucht nicht ausgestrichen zu werden. Man backt den Kuchen 50 Minuten in mäßig warmem Ofen. Nach dem Erkalten überzieht man ihn mit einem Zuckerguß. Die zartweiße Farbe des Kuchens hat ihm zu seinem Namen „Engelkuchen" verholfen.

Tante Annchens Sauermilchkuchen

60 g Butter
2 Eier
60 g Zucker
1 Teelöffel Vanillezucker (3 g)
Schale einer halben Zitrone
4 geriebene bittere Mandeln
250 g Weizenmehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
1/8 l dicke saure Milch mit Sahne

Man rührt die Butter schaumig, gibt Eidotter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und bittere Mandeln hinzu, dann das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl. Die saure Milch muß schaumig geschlagen und dem Teig untermischt werden, den man dann etwa ½ Stunde nach einer Seite tüchtig rührt. Der Schnee der Eier, mit einigen Körnchen Salz geschlagen, wird mit dem Löffel unter die Masse gezogen. Der Kuchen backt in gefetteter Springform ½ Stunde bei mäßiger Hitze. Man tut gut, ihn 2—3 Tage stehen zu lassen, weil er dann am besten schmeckt.

Kaffeekuchen mit saurer Sahne

125 g Fett
200 g Zucker
2 ganze Eier
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
250 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
1/8 l saure Sahne

In das schaumig gerührte Fett mischt man Zucker und Eier. Dann werden Vanillezucker und Zitronenschale beigegeben. Zuletzt fügt man abwechselnd mit dem Mehl, das mit Royal Backpulver zweimal gesiebt ist, saure Sahne löffelweise hinzu. Der Teig muß so fest sein, daß er sich mit dem Löffel abreißen läßt. Man backt den Kuchen in einer Napfkuchen- oder Springform bei mäßiger Hitze 50 Minuten bis 1 Stunde.

Splitterkuchen

100 g Butter
175 g Zucker
3 Eier
375 g Mehl
6 Teelöffel Royal Backpulver
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
100 g Sultaninen
50 g Mandeln
50 g Schokolade
Reichlich 1/8 l Milch

Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt. Man mengt das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl, den Vanillezucker und die gewaschenen, gut getrockneten Sultaninen hinzu. Die abgezogenen Mandeln und die Schokolade werden in Splitterchen geschnitten und hineingegeben. Zuletzt werden Milch und Eiweiß unter den Teig gemengt, der in gefetteter Kastenform 3/4 Stunde bei guter Hitze backen muß.

Einfacher Mohnkuchen

170 g geriebener blauer Mohn
10 Eßlöffel Milch
200 g Zucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
1 Ei
1 Eßlöffel Rosenwasser
250 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver

Man brüht den geriebenen blauen Mohn mit der kochenden Milch und rührt, wenn die Masse kalt geworden ist, den Zucker, Vanillezucker, das Ei, das Rosenwasser und das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl hinzu. Durch Hineingabe ein paar geriebener Mandeln kann man den Kuchen sehr verfeinern. Man füllt den Teig in eine runde Kuchenform und läßt ihn 1 Stunde bei guter Hitze backen.

Gefüllter Frankfurter Kranz

250 g Zucker
Schale und Saft einer Zitrone
1 Eßlöffel Milch
½ Eßlöffel Rum
4—5 Eier
150 g Butter
350 g Mehl
50 g Maispuder
5 Teelöffel Royal Backpulver
Buttercreme zum Füllen
50 g stiftig geschnittene geröstete Mandeln

Man rührt den Zucker mit Zitronensaft und -schale, Milch und Rum, gibt nach und nach die Eidotter dazu und dann erst die zu Salbe geriebene Butter. Schließlich mischt man das mit Maispuder und Royal Backpulver gesiebte Mehl löffelweise hinein und zieht den steifen, mit ein paar Körnchen Salz geschlagenen Eierschnee unter die Masse. Der Teig wird in eine gefettete Randform oder glatte Napfkuchenform gefüllt und bei mittlerer Hitze 40—50 Minuten gebacken. Der Kranz muß bis zum folgenden Tage stehenbleiben und wird dann mit scharfem Messer zweimal horizontal durchschnitten. Die Lagen werden mit einer Buttercreme (s. S. 78) gefüllt, der Kranz wird zusammengesetzt, mit dem Rest der Füllung überstrichen und mit gerösteten Mandeln angeworfen.

Dünner Streuselkuchen

90 g Butter
40 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
4—5 Eßlöffel Milch oder Sahne (knapp 1/8 l)
Zum Bestreichen: 1 gequirltes Ei
Zutaten zum Streusel:
90 g Butter
½ Teelöffel Zimt (1 g)
75 g Zucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
150 g Mehl

In die schaumig gerührte Butter werden Zucker, 1 Ei, dann das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl gemengt. Die Milch macht den Teig geschmeidig. Man breitet mit bemehlten Händen den glatten Teig gleichmäßig 1 cm hoch auf ein gefettetes Blech und überstreicht ihn mit einem gequirlten Ei, damit der Streusel darauf hält. Den Streusel kann man auf zweierlei Weise bereiten. Entweder rührt man die Butter schaumig und mengt die anderen Zutaten unter Rühren hinein, um den Teig dann zu Klümpchen formen zu können, die man auf die Platte streut. Oder: Zucker, Zimt, Vanillezucker und Mehl werden vermischt, die Butter wird zerlassen und in das Gemisch gegossen. Wenn die Masse kühl ist, formt man sie zu Klümpchen, die man auf die Platte streut. Die Backzeit beträgt nur 15 Minuten bei mäßiger Hitze.

Gefüllter Schokoladenkuchen

25 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
¼ l Milch
150 g Weizenmehl
75 g Maispuder
4 Teelöffel Royal Backpulver
1 Eßlöffel Kakao (8 g)
Vanillecreme zum Füllen (s. S. 76, 77)

In die sahnig gerührte Butter gibt man Zucker, Eigelb und die Milch abwechselnd mit dem Mehl, das dreimal mit dem Maispuder und dem Royal Backpulver gesiebt wurde. Der Eßlöffel Kakao wird beigefügt und zuletzt der Schnee der beiden Eier. Der Kuchen backt in gefetteter Springform bei nicht zu scharfer Hitze 50 Minuten. Nach dem Erkalten wird er horizontal durchschnitten, mit einer Vanillecreme gefüllt, wieder zusammengesetzt und mit einer Schokoladenglasur überzogen. Vorschriften für Füllungen und Glasuren findet die verehrte Leserin in Kap. XI und XII.

Abgeriebener Kuchen

250 g Butter
225 g Zucker
5 Eier
Schale einer Zitrone
250 g Mehl
2½ Teelöffel Royal Backpulver
15 g süße Mandeln

Die Butter wird mit 200 g Zucker und den Eidottern schaumig gerührt. Man fügt die abgeriebene Zitronenschale und nach und nach das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl hinzu. Dann muß die Teigmasse bis zum Blasenschlagen verarbeitet werden. Zuletzt wird der Schnee leicht untermengt. Man füllt den Teig in eine ausgestrichene Springform und läßt ihn bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen. Ehe man den Kuchen herausnimmt, vermischt man den Rest Zucker mit den geschälten gehackten Mandeln, bestreut den Kuchen damit und läßt Zucker und Mandeln im Ofen Farbe annehmen.

Billige, schnell bereitete Marmeladenrolle

2 Eier
350 g Zucker
¼ l Milch, eher weniger als mehr
500 g Mehl
7 Teelöffel Royal Backpulver
500 g beliebige Marmelade

Man verrührt Eier, Zucker und Milch mit dem Mehl, das mit dem Royal Backpulver zweimal gesiebt ist, bringt den Teig auf ein gestrichenes Blech, rollt ihn dünn aus und backt ihn bei mäßiger Hitze in 15 Minuten hellgelb. Dann wird er sehr schnell mit der Marmelade bestrichen, aufgerollt, mit Zucker bepudert und in Scheiben geschnitten.

Schichtkuchen

125 g Butter
4 Eier
175 g Zucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
Abgeriebene Schale einer Zitrone
Knapp ¼ l Milch
300 g Mehl
100 g Maispuder
5 Teelöffel Royal Backpulver
Vanillecreme und Fruchtmarmelade zum Füllen

Die Butter wird schaumig gerührt. Man schlägt die Eidotter hinein, gibt den Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und abwechselnd mit der Milch das mit Maispuder und Royal Backpulver mindestens zweimal gesiebte Mehl hinzu. Zum Schluß kommt der Eierschnee in die Masse. Der elastische, nicht zähe Teig wird in gefetteter Springform 50 Minuten bis 1 Stunde in gut heißem Ofen gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man die Torte 2—3 mal quer durch und streicht abwechselnd eine einfache Vanillecreme (s. S. 76) oder Schokoladenfüllung (s. S. 79) und feine Marmelade auf die Schichten. Die Teile werden zusammengesetzt; der fertige Kuchen kann nach Belieben mit einer Glasur überzogen werden.

Kranzkuchen

350 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
60 g Zucker
¼ Teelöffel Zimt (½ g)
1 Messerspitze Kardamom
150 g gewaschene Rosinen
1 Ei
1/8 l Milch
50 g Butter
1 Ei zum Bestreichen
50 g gehackte Nüsse
Weiße Glasur oder Puderzucker

Man siebt das Royal Backpulver mit dem Mehl, fügt Zucker, Zimt, Kardamom und die Rosinen hinzu. Man verrührt das zerquirlte Ei mit der Milch und der zerlassenen Butter und gibt das Ganze zu dem Mehlgemisch. Alles miteinander wird zu einem glatten Teig verarbeitet. Dieser wird mit bemehlten Händen länglich geformt, dann auch der Länge nach in zwei Teile geschnitten, die man so übereinander flicht, daß der Schnitt jeweils nach oben zu liegen kommt. Man fügt die Enden aneinander, bestreicht den Kranz mit Ei, bestreut ihn mit den gehackten Nüssen und läßt ihn eine halbe Stunde stehen. Dann backt man ihn auf gefettetem Blech ungefähr 25 Minuten in mäßig heißem Ofen und kann ihn, wenn er fertig ist, mit einer Glasur überziehen oder mit Zucker bestreuen.

Feiner Blechkuchen

500 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
Schale einer Zitrone
125 g Zucker
2 Eßlöffel frische Butter (28 g)
30 g abgezogene geriebene Mandeln
6 geriebene bittere Mandeln
2 Eier
Sehr knapp ¼ l kalte Milch
Zum Bestreichen: 1 Eiweiß, grob gehackte, geschälte Mandeln, Hagelzucker

Man siebt das Mehl zweimal mit Royal Backpulver, schiebt es zu einem Rand auseinander und reibt in die Mitte die Schale einer Zitrone. Dazu fügt man den Zucker, die frische Butter, die geriebenen süßen und bitteren Mandeln und die Eier, holt das Mehl allmählich vom Rand in die Mitte, um die Masse mit den Handflächen so lange krümelig zu reiben, bis kein Mehl mehr da ist. Dann gießt man nach und nach die Milch hinzu, den Teig weiter gut mit der Hand bearbeitend. Er wird dann fingerdick auf einem gefetteten Blech ausgestrichen und eine gute Stunde, mit einem Tuch bedeckt, stehengelassen. Dann wird er mit schaumig geschlagenem Eiweiß ganz bepinselt und mit grob gehackten, geschälten Mandeln und Hagelzucker dicht bestreut. Der Kuchen backt 20 Minuten in mäßig heißem Ofen zu schöner Farbe.

Osterfladen (einfache Art)

125 g Butter
2 Eßlöffel Vanillezucker (20 g)
2 Eier
Die abgeriebene Schale einer Zitrone
200 g Korinthen
4 Eßlöffel Milch mit einem halben Teelöffel gelöstem Süßstoff
500 g Mehl
6 Teelöffel Royal Backpulver
Zum Bestreichen: Etwas Zuckerwasser
1 Ei

Die Butter wird mit dem Vanillezucker und den Eiern schaumig gerührt. Man gibt die Zitronenschale und die Korinthen hinzu und dann abwechselnd mit der Milch das mit Royal Backpulver zweimal gesiebte Mehl. Die Zutaten müssen alle ganz kalt sein, und es muß einen bündigen, ausrollbaren Teig ergeben. Man formt runde Bälle, die man mit dem Nudelholz flach drückt und mit etwas Zuckerwasser bestreicht, damit sie schneller bräunen. Um sie hübsch glänzend zu machen, bestreicht man sie mit zerklopftem Ei. Dann werden sie sofort auf gut gestrichenem Blech in gut geheiztem Ofen in etwa 20 Minuten gar gebacken.

Sächsischer Osterfladen

Für Boden und Gitter des Fladens:
125 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
2½ Teelöffel Royal Backpulver
Zur Füllung:
750 g weißer Käse
125 g Zucker
125 g zerlassene Butter
40 g Mehl
2 Eier
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
¼ Teelöffel Salz (1 g)
Im Notfall Sahne
2 Eßlöffel Korinthen (20 g)
2 Eßlöffel grob gehackte süße Mandeln
Zum Bestreichen: 1 Ei

Aus den Zutaten für den Kuchenboden und das Gitter bereitet man einen geschmeidigen Teig, den man in zwei ungleiche Hälften teilt. Den größeren Teil knetet man noch einmal gehörig durch, rollt ihn aus, belegt damit den Boden einer Springform und drückt den Teig am Rande hoch. Aus dem kleineren Teil werden mit beiden Händen dünne Rollen genudelt, oder man rollt den Teig ebenfalls aus und schneidet 1 cm breite Streifen, um damit sowohl den Rand zu begrenzen als auch nach dem Füllen ein Gitter über den Kuchen legen zu können.
Füllung: Man rührt den weißen Käse mit Zucker, zerlassener Butter, Mehl, Eiern, Vanillezucker und Salz tüchtig durch und fügt, wenn die Masse zu steif ist, etwas Sahne bei. Die gut süße Füllung wird auf dem Teigboden verteilt, man streut die Korinthen und grob gehackten süßen Mandeln darüber, quirlt 1 Ei und bestreicht damit den Kuchen. Man legt das Gitter über die Füllung und backt den Kuchen eine gute halbe Stunde in nicht zu heißem Ofen.

Butterkuchen

Die Zutaten zum Teig sind die gleichen wie beim dünnen Streuselkuchen (S. 14)

90 g Butter
40 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
4—5 Eßlöffel Milch oder Sahne
Auflage: 100 g Butter
Zimtzucker
(Nach Belieben: 1 Eßlöffel Vanillezucker [10 g] und 30 g Mandeln)

Der Teig wird so zubereitet und ausgebreitet wie der Streuselkuchenteig. Doch statt mit Streusel belegt man ihn recht dicht mit Butterstückchen und streut etwa in Strohhalmdicke Zimtzucker darüber. Man kann auch einen Eßlöffel Vanillezucker darunter mischen und zuletzt Mandelstifte über den Teig verteilen. Backzeit 15 Minuten bei nicht zu scharfer Hitze.

Bienenstich

100 g Butter
90 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
2½ Teelöffel Royal Backpulver
3 Eßlöffel Milch

Zutaten zum Aufstrich:
100 g Butter
90 g Zucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
50 g geschälte, geriebene Mandeln
2 Eßlöffel Milch

Die Butter wird sahnig gerührt. Zucker, Ei, das mit Royal Backpulver zweimal gesiebte Mehl und Milch werden hinzugefügt. Man rollt den Teig auf einem Randblech etwa 1 cm dick aus. Für den Aufstrich läßt man die Butter zergehen, fügt Zucker, Vanillezucker, die geriebenen Mandeln und 2 Eßlöffel Milch dazu, läßt alles einmal aufkochen und streicht die abgekühlte Masse auf den Teig. Der Kuchen muß bei mittlerer Hitze 35 Minuten backen. Man kann ihn auch stückweise durchschneiden und mit einer Buttercreme füllen (s. S. 78).

Käsekuchen

65 g Butter
150 g Mehl
1 Eßlöffel Milch
3 Teelöffel Royal Backpulver
1 Ei
50 g Zucker
Zutaten zur Füllung:
375 g weißer Käse
3 Eßlöffel süße Sahne
75 g Zucker
4 Eier
2 Eßlöffel Mehl (16 g)
50 g Korinthen
Schale einer halben Zitrone
1 Eßlöffel Puderzucker

Man bereitet den Teig, indem man die Butter in kleine Stücke schneidet und mit einem Eßlöffel Mehl und der Milch verrührt. Das übrige Mehl wird zweimal mit dem Royal Backpulver gesiebt. Zu dem mit Butter verarbeiteten Mehl fügt man erst Ei und Zucker, dann das mit Royal Backpulver gemischte Mehl. Unter Zuhilfenahme von Mehl wird der Teig ausgerollt und in eine ausgefettete Springform gelegt.
Der weiße Käse wird mit der süßen Sahne durch ein Sieb gerührt. Dann gibt man nach und nach Zucker, die Eidotter, das Mehl, die Korinthen und die Zitronenschale hinzu. Zuletzt zieht man den Schnee der 4 Eiweiß, der mit ganz wenig Salz geschlagen wurde, unter die Masse. Man breitet die Käsefüllung auf dem Teigboden aus, streut Puderzucker darüber und backt den Kuchen bei guter Hitze etwa 50 Minuten. Es ist ratsam, während des Backens die Masse rings von dem Mürbeteigrand loszustechen, dann kann sie besser aufgehen.

Kapitel II

Torten und tortenähnliches Gebäck

Die Hausfrau ist stolz, zu Festlichkeiten in der Familie selbstgebackene Torten auf den Tisch bringen zu können. Wenn sie Royal Backpulver verwendet, werden die Kuchen lockerer und schmackhafter als je zuvor.

Torten werden in einer Torten- oder Springform gebacken und nach dem Erkalten mit einem langen, scharfen, dünnen Messer horizontal durchschnitten, damit die erkaltete Füllung aufgestrichen werden kann. Das Durchschneiden geht leichter, wenn man die Hand auf die Torte legt und etwas Druck gibt. Man kann zum Durchschneiden auch einen glatten Bindfaden nehmen, den man mit den Händen an beiden Enden anfaßt, in gewünschter Höhe an die Torte setzt und rasch, ohne einzuhalten, hindurchzieht.

Wer sich nicht zutraut, eine dieser Arten in Anwendung zu bringen, soll die Lagen einzeln backen. Dann wird rundgeschnittenes Papier — so viele Stücke, als Lagen benötigt werden — auf ein Blech gelegt; jedes Stück wird ringsherum mit einem fingerdicken Kranz von Mehl umgeben, damit der Teig, den man ungefähr 1 cm hoch aufträgt, nicht aus der Form geht. Das Backen im ganzen in einer Springform ist jedoch vorzuziehen, weil der Teig dann weniger austrocknet. Sollen sich gefüllte Torten länger halten, so verwendet man zur Cremefüllung besser Wasser statt Milch, denn die Milch wird, wenn der Kuchen mehrere Tage steht, leicht sauer.

Die Glasur wird erst aufgetragen, wenn die Torte erkaltet ist. Man stellt den Kuchen auf ein gerades Brett und übergießt ihn mit einer lauwarmen Zuckerglasur oder kalter Spritzglasur, die man mit breitem Messer gleichmäßig verteilt. Man achte darauf, daß die Torte durch die Glasur nicht am Boden festklebt.

Streuseltorte

250 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
80 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
20 Tropfen Mandelöl
250 g Erdbeerkonfitüre

Das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl wird mit Butter, Zucker, Ei und Mandelöl mit den Händen zu feinen Streuseln verrieben. Man füllt die Hälfte davon in eine gut ausgestrichene Springform, bedeckt sie mit der Konfitüre und legt die andere Hälfte des Streuselteiges darüber. Die Torte backt bei guter Hitze etwa 45 Minuten.

Teufelstorte

60 g Fett
200 g Zucker
2 Eigelb
70 g geschmolzene Schokolade
½ Tasse fester Kartoffelbrei
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
140 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
6—7 Eßlöffel Milch
60 g gewiegte Nüsse
Schnee aus 2 Eiern
Schokoladenfüllung und -glasur

In das schaumig gerührte Fett werden Zucker und Eigelb getan. Dann gibt man die geschmolzene Schokolade, den Kartoffelbrei, Vanillezucker, das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch hinzu, schließlich die Nüsse und den Eierschnee. Die Torte backt in gut vorbereiteter Springform bei mäßiger Hitze etwa 40 Minuten und wird nach dem Erkalten durchschnitten, mit einer Schokoladenfüllung (s. S. 79) bestrichen und mit einer Schokoladenglasur (s. S. 81) überzogen.

Nußcremetorte

250 g Butter
Schale einer Zitrone
4 Eier
225 g Zucker
375 g Weizenmehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
Füllung: 2 Eidotter
1 ganzes Ei
½ l süße Kaffeesahne
60 g Zucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
10 g Mehl
250 g geriebene Walnüsse oder Erdnüsse
6 Tafeln weiße Gelatine
1 Teelöffel Rum
¼ l Schlagsahne

Man reibt die Zitronenschale in die sahnig gerührte Butter und gibt unter gleichmäßigem Rühren nach einer Richtung abwechselnd die Eigelb und den Zucker hinzu. Das Royal Backpulver wird mit dem Mehl gesiebt und hinzugefügt, dann wird der feste Eierschnee untermischt. Der Teig soll lange gerührt und glatt werden. Er wird in eine Springform gefüllt und muß eine Stunde in heißem Ofen backen. Die Torte bleibt bis zum nächsten Tage stehen, wird dann mit scharfem, langem Messer horizontal in zwei gleiche Hälften geteilt.

Zur Füllung quirlt man 2 Eidotter und 1 ganzes Ei mit der süßen Sahne, dem Zucker und dem Mehl und rührt das Ganze auf dem Feuer zu dicker Creme ab. Man setzt die geriebenen Nüsse zu, löst die kleingeschnittene gewaschene Gelatine mit einem Eßlöffel Wasser auf und fügt sie der heißen Masse bei, die man vom Feuer nimmt und fleißig rührt, bis sie abgekühlt ist. 1 Teelöffel Rum verfeinert den Geschmack der Füllung, der man noch die Hälfte der Schlagsahne beifügt. Die Füllung wird zwischen die beiden Kuchenlagen gebreitet. Auf die Torte spritzt man die Schlagsahne, in die man zur Verzierung halbe Walnüsse bettet.

Biskuittorte mit Nußfüllung

5 Eier
160 g Puderzucker
150 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver

Zur Füllung: 125 g feingeriebene Walnüsse
125 g gute Butter
5 Eßlöffel kalte Milch
125 g feiner Zucker
1 Eigelb

Die 5 Eigelb werden mit dem Puderzucker tüchtig nach einer Seite hin gerührt. Dann nimmt man das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl hinzu, zieht leicht den festen Schnee der 5 Eiweiß unter die Masse und läßt den Teig bei mäßiger Hitze etwa 40—50 Minuten in gut ausgestrichener Springform garbacken. Die Füllung für den nach dem Erkalten längs durchschnittenen Kuchen bereitet man, indem man die gemahlenen Nüsse mit der sahnig gerührten Butter, der Milch, dem Zucker und dem Eigelb tüchtig durchrührt. Diese Creme ist sehr einfach zu machen, trotzdem vorzüglich. Die Torte kann mit Nüssen garniert werden.

Gleichgewichtsteig

3 Eier = ca. 180 g
Mehl = reichlich 180 g
Butter = knapp 180 g
Zucker = knapp 180 g

1 Teelöffel Royal Backpulver
Schale einer Zitrone
Schale einer Apfelsine
Vanillezucker nach Belieben

Dieser einfache Tortenteig kann zu vielerlei Gebäck verwandt werden. Er ist ein richtiger Allerweltsteig. Man kann daraus kleine Törtchen mit verschiedenem Zuckerüberguß oder Törtchen mit Schokoladenguß und Früchteeinlage backen. Man kann den Teig für Baumstamm und Rehrücken verwenden und ebensogut einen Obstkuchen damit bereiten. Er führt den Namen „Gleichgewichts"-Teig, weil man so viel Butter, Mehl und Zucker nimmt, als 3 Eier schwer sind. Sie wiegen gewöhnlich 180 g. Dabei kann man das Mehl etwas reichlicher, Butter und Zucker sparsamer wiegen. Das Mehl wird mit dem Royal Backpulver gesiebt und mit den anderen Zutaten verarbeitet. Als Gewürze sind Zitronenschale, abgeriebene Apfelsinenschale und Vanillezucker, je nach Geschmack, zu verwenden.

Kartoffeltorte

300 g am Tag vorher gekochte Kartoffeln
100 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
100 g Zucker
3 Eier

75 g geriebene süße Mandeln
2 geriebene bittere Mandeln
50 g Butter
Zweierlei Marmelade oder eingemachte Früchte

Die Kartoffeln werden gerieben, das Mehl wird mit dem Royal Backpulver gesiebt, die Butter wird zerlassen. Kartoffeln, Mehl, Zucker, Eier, geriebene Mandeln werden locker mit der zerlassenen Butter vermischt, und der Eierschnee, mit etwas Salz geschlagen, wird darunter gezogen. Der Teig wird als Boden in eine flache Tortenform eingefüllt; man behält etwas zurück, um unter Zuhilfenahme von Mehl Rollen daraus formen zu können. Man legt diese Röllchen gitterförmig über den Teigboden und backt die Torte 45 Minuten bei gleichmäßiger, nicht zu scharfer Hitze. Die Vertiefungen zwischen den Röllchen werden, sobald die Torte aus dem Ofen kommt, mit zweierlei Marmelade, gelber und roter, gefüllt oder abwechselnd mit Marmelade und abgetropften eingemachten Früchten.

Haselnußtorte für Festtage

6 Eier
350 g Zucker
3 Eßlöffel geriebene Semmel (9 g)
1 Teelöffel Mehl (3 g)
4 Teelöffel Royal Backpulver
Schale einer halben Zitrone
250 g geriebene Haselnüsse
Füllung:
100 g erweichte Schokolade
50 g geriebene Haselnüsse
4 Eßlöffel gekochtes Zuckerwasser
30 g gute Teebutter
1 Eigelb
Saft einer halben Zitrone
2 Eßlöffel geriebene Semmel (6 g)
Glasur:
1/8 l Wasser
125 g Zucker
Saft einer Apfelsine
Abgeriebene Schale einer halben Apfelsine
1 Eßlöffel Rum

Die 6 Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt. Man fügt die geriebene Semmel, das mit einem Teelöffel Mehl gesiebte Royal Backpulver hinzu, ferner die Zitronenschale, die gerösteten, gemahlenen Haselnüsse sowie den steifen Schnee der 6 Eiweiß. Wenn alles gut vermischt ist, füllt man den Teig in eine ausgestrichene und ausgestreute Springform und läßt ihn bei Mittelhitze ½ Stunde backen.

Zur Füllung erweicht man 100 g Schokolade. Man verrührt die Haselnüsse mit 4 Eßlöffeln gekochtem Zuckerwasser, der Schokolade, der Butter, dem Eigelb, dem Zitronensaft, den geriebenen Semmeln. Die gut vermischte Masse muß auf dem Feuer heiß werden und wird nach dem Erkalten auf die quer durchschnittene erkaltete Torte gestrichen.

Obenauf kommt folgende Glasur: Mit 1/8 l Wasser werden 125 g Zucker gekocht, bis er Fäden zieht, dann gibt man Saft und Schale der Apfelsine und den Rum hinein und breitet den Guß warm über die Torte. Zur Verzierung kann man halbe Nüsse in den Guß drücken.

Haselnußtorte mit Schokoladenfüllung

4 Eier
350 g Zucker
Schale einer halben Zitrone
1 Teelöffel Mehl (3 g)
4 Teelöffel Royal Backpulver
3 Eßlöffel Reibbrot (9 g)
250 g Haselnüsse

Füllung: 50 g Haselnüsse
3 Eßlöffel sehr süßes Zuckerwasser
100 g Schokolade
1 Eidotter
1 Eßlöffel Teebutter (14 g)
2 Eßlöffel Reibbrot (6 g)
Saft einer halben Zitrone

Man rührt die Eidotter mit dem Zucker sehr schaumig und gibt die Zitronenschale, das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl, das Reibbrot und die gemahlenen Haselnüsse hinzu. Dann zieht man den steifen Schnee der Eier unter die Masse, die in gebutterter, ausgestreuter Springform bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde backen muß.
Für die Füllung schüttet man die gemahlenen Haselnüsse in das Zuckerwasser, fügt die erweichte Schokolade, das Eigelb, die Butter, das Reibbrot sowie den Saft der Zitrone hinzu, läßt die Mischung stark heiß werden, dann auskühlen. Man schneidet die erkaltete Torte mit langem scharfen Messer oder einem Bindfaden in horizontaler Richtung durch, streicht die Füllung auf die untere Hälfte und deckt die obere Lage darüber. Die Torte wird mit Rumglasur (S. 81) oder mit der übrigen Füllung überzogen. Wer sich nicht sicher genug fühlt, die Torte zu durchschneiden, backt von vornherein 2 oder 3 Böden, zwischen die man, wenn sie erkaltet sind, die Füllung streicht.

Gespickter Rehrücken

110 g Butter
6 Eier
110 g Schokoladenpulver
2 Eßlöffel Zucker (20 g)
1 Eßlöffel Kakao (8 g)
85 g mit der Schale geriebene süße Mandeln
50 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
Mohrenguß
12 Mandeln (gebrüht und abgezogen) zum Spicken
Nach Belieben Schlagsahne

Man rührt die Butter zu Sahne, fügt Eigelb, Schokoladenpulver, Zucker, Kakao, die mit der Schale geriebenen Mandeln und das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl hinzu. Nach einer Viertelstunde gibt man den Schnee der Eier darunter. Der Kuchen muß in gefetteter Rehrückenform ungefähr 1 Stunde bei guter Hitze backen. Er wird nach dem Abkühlen mit Mohrenguß (s. S. 83) überzogen und mit den stiftig geschnittenen Mandeln dicht bespickt. Die Schlagsahne ist nur eine verschönernde Zutat, die man nebenher reicht.

„Royal"-Erdbeertorte

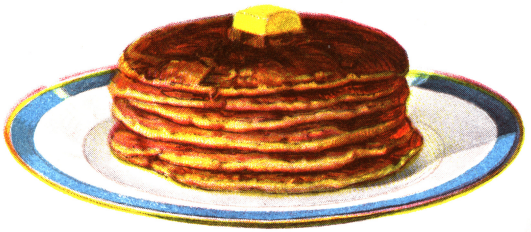
Rezept Seite 37

Schokoladentorte in Lagen

Rezept Seite 32

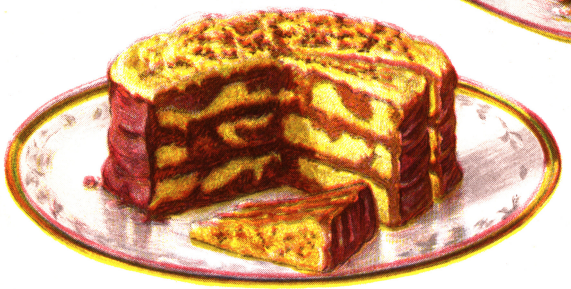
„Royal"-Zimtbrötchen
Rezept Seite 62

Bemooster Baumstamm
Rezept Seite 29



Amerikanische Pfannkuchen
(Griddle Cakes)
Rezept Seite 65

Engelkuchen
Rezept Seite 12



„Lady Goldenglow"-Torte
Rezept Seite 28

Tropische Torte

125 g Fett
250 g Zucker
2 Eier
1 reichliche Messerspitze Muskatnuß
1 Teelöffel Zimt (2 g)
280 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
knapp ¼ l Milch
1 Eßlöffel Kakao für den dritten Boden (8 g)

Zutaten für die Füllung:
28 g Teebutter
250 g Puderzucker
1 Eßlöffel Kakao (8 g)
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
3 Eßlöffel Kaffee-Extrakt aus 18 g Kaffee

In das schaumig gerührte Fett werden Zucker und Eier gegeben, dann die Gewürze und zum Schluß abwechselnd das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl und die Milch. Von der Masse sollen in 15—20 Minuten bei guter Hitze drei Böden gebacken werden, zwei helle, ein brauner. Darum mischt man unter das letzte Drittel des Teiges einen Eßlöffel Kakao. Der braune Boden wird zwischen die hellen gelegt, alle durch eine Füllung getrennt. Bereitung der Füllung: Man rührt die Butter schaumig, gibt nach und nach den gesiebten Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und tropfenweise den Kaffee-Extrakt hinzu. Man streicht die Creme auf die Böden und läßt einen Rest für die Garnierung.

Baumstamm

3 Eier
180 g Zucker
Schale einer Zitrone
120 g Mehl
1 Teelöffel Royal Backpulver
60 g Butter

Zutaten zur Baumrinde:
100 g Schokolade
75 g Teebutter
75 g Puderzucker

Eier und Zucker sind recht schaumig zu rühren. Dann gibt man die Zitronenschale, das mit Royal Backpulver zweimal gesiebte Mehl und die an warmer Stelle zerlassene Butter hinzu. Die Masse wird in eine gebutterte und mit Mehl bepuderte Baumstammform gefüllt. Der Baumstamm darf anfangs nur bei mäßiger Hitze, dann nach gleichmäßigem Aufgehen bei guter Hitze fertig backen. Das Backen dauert im ganzen 40—60 Minuten. Man überzieht den Baumstamm ringsherum mit Schokoladenbutter von 100 g erweichter Schokolade, die, wenn sie kalt geworden ist, mit 75 g sahnig gerührter Teebutter und 75 g Puderzucker durchmischt wird. Die Schokoladenbutter wird mit einer Kuchengabel rillig durchzogen. Der Kuchen erhält dadurch das Aussehen eines Baumstammes mit Borke.

Torte mit Weingelee

250 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
1 Eßlöffel Zitronensaft

Zur Füllung:
5 Tafeln rote, 5 Tafeln weiße Gelatine
3/8 l Weißwein
1/2 l Himbeer- oder Erdbeersaft
1/4 l Schlagsahne

Man bereitet einen feinen Mürbteigboden mit hohem Rand, indem man in das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl die Butter pflückt, Zucker, Eier und Zitronensaft dazugibt und den Teig zu einer Platte ausrollt. Die gefettete Backform wird damit belegt; gleichzeitig drückt man einen hohen Rand an die Wand der Form. Der Boden wird bei guter Ofenhitze in 5—10 Minuten gebacken.
Schon 4 Stunden vorher hat man das Weingelee folgendermaßen bereitet: Man löst die gewaschene Gelatine in einigen Löffeln heißem Wasser auf. Der geklärten Flüssigkeit gibt man den Wein und den Saft zu und läßt das Gelee in einer weiten Schüssel, die an Breite ungefähr dem Tortenboden entspricht, erstarren. Wenn das Gelee ganz steif ist, legt man einen flachen Topfdeckel, der vorher in kaltes Wasser getaucht ist, darauf und stürzt die Füllung auf den Deckel. Vom Deckel läßt man sie vorsichtig in den Tortenboden gleiten. Sollte das Experiment nicht glücken, so hackt man das Gelee und füllt es so in den Boden; obenauf spritzt man Bänder von Schlagsahne.

Grießtorte mit Bananen

1 ganzes Ei
80 g Zucker
100 g Grieß
75 g Mehl
2½ Teelöffel Royal Backpulver
6—7 Eßlöffel Milch
Abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zur Auflage: 6 Bananen
1 Eßlöffel Sultaninen (9 g)
1 Eßlöffel länglich geschnittene Mandeln (9 g)
Zum Überzug: 140 g Zucker
8 Eßlöffel Wasser
1 Eßlöffel Zitronensaft
1 Eßlöffel Kirschsaft
2—3 Blatt Gelatine

Man rührt das Ei mit Zucker, Grieß, dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl und der Milch tüchtig durch, gibt Zitronenschale dazu und backt den Kuchen in gefetteter Springform 40—45 Minuten bei gleichmäßig guter Hitze.

Die kleingeschnittenen Bananen, die gewaschenen Sultaninen und die geschnitzelten Mandeln werden auf die fertige Torte gelegt und mit einem Überzug bedeckt. Der Zucker wird mit Wasser, Zitronensaft und Kirschsaft zu einer dicklichen Masse gekocht, die man mit der Gelatine steift. Der Überzug muß, solange er noch flüssig ist, über die Torte gegossen werden.

Torte mit Schwarzbrot und Marmelade

1 Eigelb
40 g Zucker
1 geriebene bittere Mandel
125 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
4 Eßlöffel Milch

Füllung:
750 g geriebenes Schwarzbrot
200 g gute Marmelade
Schnee von 2 Eiweiß
Puderzucker zum Bestreuen

Das Eigelb wird mit dem Zucker so lange geschlagen, bis die Masse ganz weiß geworden ist. Dann wird die Mandel untermischt. Zuletzt fügt man das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl und die Milch hinzu, von der man weniger nimmt, wenn die Masse zu weich erscheint. Man gibt den Teig als Boden in eine Springform und backt ihn 5—10 Minuten bei guter Hitze; wenn genügend Teig vorhanden ist, legt man auch die Seiten der Springform aus. Füllung: Das geriebene Schwarzbrot wird mit der Marmelade gemischt; wenn die Füllung für den Tortenboden nicht süß genug ist, muß man noch einen Löffel Zucker hinzugeben. Der Schnee der beiden Eiweiß wird mit 2 Eßlöffeln Marmelade gemischt, eine halbe Stunde geschlagen und dann über die gut feuchte Brotschicht gebreitet. Obenauf streut man Puderzucker und überbackt die Torte bei Oberhitze 5—7 Minuten.

Apfelsinentorte

75 g Fett
200 g Zucker
2 Eigelb
10 Eßlöffel Milch
200 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
½ Teelöffel geschabte Vanille

Füllung und Überzug:
2 Eiweiß
200 g Puderzucker
Abgeriebene Schale einer Apfelsine
Kleingeschnittenes Fleisch einer Apfelsine
Als Verzierung:
Scheiben einer Apfelsine

Das Mehl wird mit dem Royal Backpulver gesiebt. Schaumig gerührtes Fett, Zucker und Eigelb werden tüchtig gerührt. Die Hälfte der Milch wird hinzugefügt, dann die Hälfte des Mehls, die

Vanille, die übrige Milch, das übrige Mehl. Der Teig wird in ausgestrichener Springform bei mäßiger Hitze in 30 Minuten durchgebacken, der Kuchen nach dem Erkalten zweimal horizontal durchschnitten.

Zur Füllung werden die Eiweiß zu Schnee geschlagen, der fein gewalzte Puderzucker wird löffelweise untermengt. Die abgeriebene Schale der Apfelsine und die entkernten, in feine Stückchen geschnittenen Apfelsinenscheiben werden ebenfalls hinzugefügt. Mit dieser Masse wird die durchgeschnittene Torte gefüllt und überzogen. Als Verzierung legt man, solange die Glasur noch weich ist, in Zuckersirup getauchte Apfelsinenscheiben darauf.

„Lady Goldenglow"-Torte

125 g Fett
250 g Zucker
Geriebene Schale einer halben Apfelsine
1 Ei
1 Eigelb
300 g Mehl
6 Teelöffel Royal Backpulver
Etwas Salz
¼ l Milch
50 g bittere Schokolade

Füllung und Auflage:
50 g zerlassene Butter
400 g ganz feiner Puderzucker
2 Eßlöffel Apfelsinensaft
Fein gehackte Schale einer halben Apfelsine
Das Fleisch einer Apfelsine
1 Eiweiß
3 Tafeln bittere Schokolade (ca. 90 g)

Das Fett wird schaumig gerührt; man mengt Zucker und geriebene Apfelsinenschale darunter, dann die geschlagenen Eigelb. Mehl, Royal Backpulver und Salz werden zusammen gesiebt und abwechselnd mit der Milch beigerührt. Zuletzt wird ein geschlagenes Eiweiß unter die Masse gezogen. Man halbiert den Teig und vermengt einen Teil mit der Schokolade. Dann bringt man abwechselnd einen Eßlöffel braunen und einen Eßlöffel weißen Teig in drei ausgestrichene Formen oder Bleche. Die drei Lagen werden in mäßig warmem Ofen etwa 20 Minuten gebacken. Füllung und Auflage: Man bringt Butter, Zucker, Apfelsinensaft und -schale in eine Schüssel. Das Fleisch der Apfelsine wird enthäutet, von den Kernen befreit, in kleine Stücke zerschnitten und beigemengt. Die Mischung muß gehörig geschlagen werden, bis sie gleichmäßig wird. Dann zieht man das geschlagene Eiweiß darunter. Man streicht diese Füllung auf die Oberfläche der Torte und bestreut die Creme, solange sie noch nicht erhärtet ist, mit etwa einer halben Tafel ungezuckerter, mit einem scharfen Messer geschabter Schokolade. Der übriggebliebenen Creme werden 2½ Tafeln (etwa 75 g) flüssige Schokolade beigemengt; die erste und zweite Lage der Torte sowie die Seiten, werden dick mit dieser Füllung bestrichen.

Bemooster Baumstamm

125 g Fett
200 g Zucker
2 Eier
250 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
10 Eßlöffel Milch
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)

Füllung und Überzug:
6 Teelöffel ungesalzene Butter (28 g)
350 g Puderzucker
8 Teelöffel Kakao (22 g)
50 g feingeriebene Mandeln, unter denen 3 bittere sind
5 Eßlöffel Sahne
2 Eßlöffel gehackte Pistazien (18 g)

Das Fett wird sahnig gerührt. Man fügt den Zucker langsam hinzu, so lange schlagend, bis eine leichte, flockige Beschaffenheit erreicht ist. Dann gibt man die geschlagenen Eier und einen Teil des mit Royal Backpulver zweimal gesiebten Mehls hinein, zuletzt die Milch, abwechselnd mit dem übrigen Mehl, und den Vanillezucker. Der Teig wird in gefetteter Springform bei mäßiger Hitze in 30—35 Minuten gar gebacken, der fertige Kuchen nach dem Erkalten — am besten am nächsten Tage — horizontal zwei- oder dreimal durchschnitten, gefüllt und überzogen.
Zur Füllung wird die Butter sahnig gerührt; Zucker und Kakao werden abwechselnd löffelweise hinzugefügt, bis die Masse weich-salbig geworden ist. Man mischt die Mandeln ein, dann die Sahne, die man etwas reichlicher bemessen muß, wenn die Masse so dicklich geworden ist, daß sie sich nicht spritzen läßt. Die einzelnen Lagen der Torten werden mit einer dicken Füllungsschicht bedeckt, Ober- und Außenrandseite nach dem Zusammensetzen dünn bestrichen. Dann werden die Außenrandseiten mit Hilfe einer Spritze borkenartig mit der Füllung überzogen, während man die Oberseite der Torte dicht mit den gehackten Pistazien bestreut. Sind keine Pistazien vorhanden, so können sie durch gestiftelte, geröstete Mandeln ersetzt werden.

Schwanentorte

60 g Fett
225 g Zucker
1 Teelöffel geschabte Vanille
1 Ei
¼ l Milch
250 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver

Füllung und Überzug:
335 g Zucker
8 Eßlöffel Wasser
2 Eiweiß
Einige Tropfen Zitronensaft
1 Teelöffel Vanillezucker (3 g)
125 g Kokosraspel

Das Fett wird schaumig gerührt. Man gibt den Zucker, die Vanille, das geschlagene Ei und die Milch in kleinen Abteilungen hinzu und mischt alles gut. Das mit dem Royal Backpulver gesiebte

Mehl wird unter die Zuckermischung gerührt. Wenn der Teig gleichmäßig ist, wird er in ausgestrichener Springform bei mittlerer Hitze in 20—25 Minuten durchgebacken.
Man bereitet Füllung und Überzug in folgender Weise: Zucker und Wasser werden auf ganz kleinem Feuer ohne Umrühren zu Sirup gekocht. Sobald der Zucker Fäden zieht, übergießt man den Eierschnee mit der gekochten Lösung und mischt das Ganze zu einer dickflüssigen Masse. Dann werden Zitronensaft und Vanillezucker beigegeben. Die erkaltete, horizontal einmal durchschnittene Torte wird in der Mitte, obenauf und seitlich dick mit der Füllung bestrichen. Solange die Glasur noch nicht fest ist, werden die Kokosspäne dick obenauf gestreut, und die schwanenweiße Torte ist fertig.

Baumkuchentorte

Bisher wurde Baumkuchen immer nur mit der Triebkraft zahlreicher Eier gebacken. Seitdem das Royal Backpulver auch in Deutschland eingeführt ist, braucht man nicht mehr für jedes Kilogramm Mehl 40 Eier zu veranschlagen; man hat nicht einmal 30 Eier nötig. Eine Baumkuchentorte von 250 g Mehl weist 10—12 Schichten auf, und man braucht nur 7 Eier. Das ist ein Fortschritt, der dem Royal Backpulver zu danken ist, und der die Hausfrau in die glückliche Lage versetzt, diese feinste aller Torten auch im Hause zu backen, ohne einen Sturm der Entrüstung zu erregen, weil sie zu kostbar ist. Trotzdem ist sie besonderen Festen wie Taufe, Einsegnung oder Hochzeit vorbehalten.

250 g Butter
250 g Zucker
7 Eidotter
1 Schote Vanille
Abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Messerspitze Muskatnuß
7 Eiweiß, mit einer Messerspitze Salz zu Schnee geschlagen
250 g feinstes Weizenmehl
(oder 200 g feinstes Weizenmehl und 50 g Maispuder)
5 Teelöffel Royal Backpulver
100 g süße geschälte, geriebene Mandeln
20 g bittere geschälte, geriebene Mandeln
1 Glas Arrak

Die Butter wird geklärt, das heißt: man setzt sie auf ein schwaches Feuer und läßt sie kochen, ohne daß sie braun werden darf. Man nimmt sie vom Feuer und entfernt den Schaum von der Oberfläche. Dann gießt man die Butter vorsichtig von dem salzigen Bodensatz ab und verrührt sie mit dem Zucker zu schaumiger Masse. Wenn sie ganz kalt geworden ist, schlägt man nacheinander die 7 Eidotter hinein und fügt das ausgeschabte Innere einer Schote Vanille, Zitronenschale und Muskatnuß hinzu. Dann schlägt man die Eiweiß mit Salz zu sehr steifem Schnee und zieht sie unter die ständig zu rührende Masse. Das Mehl hat man zweimal mit Maispuder und Royal Backpulver gesiebt und gibt es zusammen mit Arrak und den Mandeln als letztes in die Back-

schüssel. Man streicht eine abgeschrägte Tortenform dick mit geklärter Butter aus und legt ein Blatt weißes Papier auf den Boden. Man streicht die Teigmasse so dick wie ein Fünfmarkstück auf das Papier und backt die Schicht bei Oberhitze in gut heißem Ofen hellbraun. Wenn die Oberfläche anfängt, bräunlich zu werden, zieht man die Form aus dem Ofen und streicht eine dünne Schicht Teig über das Gebackene, läßt diese wieder hellbraun backen und streicht wieder eine dünne Schicht Teig darauf.

So setzt man das Backen und Überstreichen fort, bis der ganze Teig verbraucht ist. Man muß beim Backen sehr aufpassen, daß die Torte von unten nicht zu viel Hitze bekommt. Beim Gasofen erreicht man es dadurch, daß man 1—2 Bleche unter die Roste mit der Form schiebt; beim Kohlenofen verhindert ein untergelegter Ziegelstein, daß die Torte unten zu braun wird. Ehe man die dritte oder vierte Schicht aufträgt, schiebt man den Stein oder die Bleche in den Ofen. Wenn die letzte Schicht gebacken ist, wird die Torte zum Auskühlen hingestellt, dann überzieht man sie mit einer feinen Zuckerglasur (s. S. 80) und belegt sie mit abgetropften eingemachten Früchten.

Gefüllter Nußkuchen

150 g Zucker
3 Eier
180 g Weizenmehl
70 g Maispuder
4 Teelöffel Royal Backpulver
100 g geriebene Nüsse
Etwa 4 Eßlöffel Milch

Füllung:
3 Teelöffel Maispuder
¼ l Milch
100 g geriebene Nüsse
30 g Zucker

Als Verzierung:
Ganze Haselnüsse und Zuckerguß

Der Zucker wird mit dem Eigelb schaumig gerührt; das Mehl wird mit dem Maispulver und dem Royal Backpulver gemischt und zweimal gesiebt. Man fügt die Mischung und die Nüsse zu der schaumigen Masse und erleichtert sich die Arbeit durch einige Eßlöffel Milch. Der mit etwas Salz geschlagene Eierschnee, wenn man will auch 1 Teelöffel Vanillezucker, wird kurz vor dem Backen untermengt. Der Kuchen backt in vorgerichteter Springform bei guter Hitze in etwa 40—50 Minuten gar. Wenn er abgekühlt ist, wird er durchgeschnitten, mit der inzwischen bereiteten Füllung bestrichen und wieder zusammengesetzt.

Die Füllung bereitet man, indem man die 3 Teelöffel Maispuder mit kalter Milch anrührt und in kochende Milch einlaufen läßt. Man mischt die 100 g geriebenen Nüsse und 30 g Zucker hinein und läßt die Creme 5 Minuten kochen. Nach dem Erkalten wird sie mit breitem Messer auf die untere Platte des Kuchens gestrichen. Die obere Platte drückt man sacht darauf. Als Verzierung dienen überzuckerte Nüsse, oder man bereitet etwas Zuckerguß (s. S. 80), den man rings oben am Rand zu Häufchen tropfen läßt, in deren Mitte man je eine Haselnuß drückt. Zur Kuchenmitte hin spritzt man Bänder von Zuckerguß, geschmückt mit Haselnüssen.

Schokoladentorte in Lagen

75 g Fett
175 g Zucker
1 Ei
¼ l Milch
200 g Mehl
Etwas Salz
4 Teelöffel Royal Backpulver
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)

Schokoladenfüllung und Aufstrich

Siedendes Wasser
400 g Puderzucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
2 Tafeln Schokolade (ca. 60 g)
½ Teelöffel geriebene Apfelsinenschale

Das Fett wird schaumig gerührt. Man gibt den Zucker langsam unter stetem Rühren hinzu, dann das gut geschlagene Ei und die Hälfte der Milch. Jetzt wird die Hälfte des Mehls, das vorher mit Salz und Royal Backpulver gesiebt wurde, hineingemengt, die restliche Milch wird hinzugegossen, zuletzt kommen der Rest des Mehls und der Vanillezucker zu der Masse. Der Teig muß nach jeder neuen Zutat gehörig gerührt werden. Dann wird er entweder auf einem Backblech oder in einer Springform, je nach Belieben in zwei oder drei Lagen, in mäßig warmem Ofen 15—20 Minuten gebacken.

Füllung und Aufstrich: Siedendes Wasser wird langsam unter stetem Rühren über den Zucker gegossen; Vanillezucker, zerlassene Schokolade und Apfelsinenschale werden dazugegeben. Man verrührt das Ganze zu einer gleichmäßigen Creme, mit der die einzelnen Lagen sowie Oberfläche und Außenseite der Torte bestrichen werden.

Gänsefett-Torte

125 g Gänseschmalz
100 g Zucker
2 Eier
1 Likörglas Rum
250 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver

Füllung und Aufstrich:

Gelee oder Konfitüre
Schokoladenfüllung
Schokoladenguß

Das Schmalz wird mit dem Zucker gehörig gerührt. Man gibt die Eigelb und den Rum dazu. Das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl wird untermengt. Zuletzt fügt man den mit etwas Salz geschlagenen Eierschnee hinzu. Der Teig wird in eine gefettete Springform getan und muß ¾ Stunde bei guter Hitze backen. Man schneidet die Torte nach dem Erkalten in horizontaler Richtung zweimal durch und bestreicht die eine Lage mit einem schönen roten Gelee oder einer Konfitüre, die andere Lage mit Schokoladenfüllung (s. S. 79). Die wieder zusammengefügte Torte wird mit einem Schokoladenguß (s. S. 81) überzogen.

Kapitel III

Obstkuchen und Fruchttorten

Man kann Obstkuchen das ganze Jahr hindurch backen. Im Reigen der Jahreszeiten bieten die Früchte reichste Abwechslung. Wenn die ersten Kirschen und Erdbeeren reif sind, tischen wir eine köstliche Torte mit Frühlingsfrüchten auf. Dann kommen Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, später Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen und Äpfel. Bananen und Weintrauben stehen zur Verfügung, auch Apfelsinen und Mandarinen finden willkommene Verwendung zur Bereitung von Tortenfüllungen und Cremes sowie zur Herstellung von Verzierungen. Man kann die Früchte auch untereinander mischen — so wird eine Weintraubentorte mit einer Lage Bananenscheiben über den Beeren ausgezeichnet schmecken.
Wir wollen der Hausfrau einige Winke geben, die ein besonders gutes Gelingen der Obstkuchen verbürgen.
Man soll ganze Beeren — wie Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren — zuerst in gestoßenem Zucker und darnach in Mehl wälzen. Sie behalten dann ihre runde Form. — Auch mit Rhabarber soll man in dieser Weise verfahren.
Saftreiche Früchte verhindern oft das Aufgehen des Mürbeteigs. Diesem Übelstand kann man dadurch abhelfen, daß man zwischen Teig und Auflage Biskuitbröfel streut. Die Bröfel fangen die Feuchtigkeit des Fruchtbelages auf und ermöglichen ein gutes Aufgehen des Teigs. Sie dürfen nicht gewürzt sein, damit sie das Aroma des Obstes nicht stören. Auch Marmeladekuchen und Käsekuchen gelingen besser mit Hilfe einer solchen Bröfelzwischenlage. Ein Rezept zur Herstellung von Biskuit für Bröfel ist auf S. 35 angegeben.

Heidelbeertorte

125 g Butter	200 g Zucker
2 Eier	8 Eßlöffel Milch (1/8 l)
125 g Mehl	3 geriebene bittere Mandeln
1 Teelöffel Royal Backpulver	250 g Heidelbeeren, auch Blaubeeren genannt

Man wäscht die Heidelbeeren und läßt sie dann ausgebreitet ganz trocken werden. Die Butter wird mit den Eiern, dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl, dem Zucker, der Milch und den Mandeln zu einem dicklichen Teig verrührt, den man gleich in die gefettete Springform einbringt. Man schüttet die völlig trockenen Heidelbeeren auf den Teig und bringt den Kuchen, sobald die Beeren anfangen, in den Teig einzusinken, bei kräftiger Oberhitze in den Ofen. Backzeit 3/4 Stunde.

Aprikosentorte mit Cremefüllung

250 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
100 g Butter
1 Eßlöffel Milch
1 Ei
1 Eßlöffel Zucker (12 g)
Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
2 geriebene bittere Mandeln

Zur Füllung:
Eine dicke Vanillecreme (s. S. 76)

Zur Auflage:
250 g getrocknete Aprikosen, mit Zucker geschmort (Menge nach Belieben)
Saft der geschmorten Aprikosen
4 Blatt rote Gelatine

Das Mehl wird zweimal mit dem Royal Backpulver gesiebt. Man pflückt die Butter in Stückchen und verreibt sie mit dem Mehl. Dann gibt man das mit der Milch zerquirlte Ei sowie die anderen Zutaten hinein und wirkt den Teig mit bemehlter Hand zu einer Kugel aus, die nicht an Hand und Backbrett haften darf. Es ist gut für den Teig, wenn er eine halbe Stunde an kalter Stelle ruhen kann. — Dann wird er ausgerollt und als Boden mit hochstehendem Rand in die Springform gebracht. Man backt den Boden in heißem Ofen in 5—8 Minuten fertig und streicht, wenn er kalt ist, eine dicke Vanillecreme darauf (s. S. 76). Die Creme darf noch nicht so weit erstarrt sein, daß sie sich nicht glatt einstreichen läßt. Wenn sie wie ein Pudding fest geworden ist, legt man die mit Zucker geschmorten Aprikosen wie dichte Schuppen auf die Speise, erst in die Mitte eine Frucht, dann eine Rosette, um diese wieder einen Kranz, und weiter so viel Kränze, daß die Speise ganz bedeckt ist. Der Saft der Aprikosen wird mit der Gelatine verdickt und in dem Augenblick, wo er anfängt dicklich zu werden, über die Früchte gelöffelt. Man kann auch statt Creme Schlagsahne einfüllen und die Aprikosen wie Dotter auflegen. Dann heißt die Torte „Spiegeleiertorte".

Kirschkuchen

250 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
375 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
10 g abgeriebene Zitronenschale
3 geriebene bittere Mandeln
750 g gezuckerte saure Kirschen

Aus der Butter, dem Zucker, den Eiern, dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl, Zitronenschale und Mandeln wird ein glatter Teig gerührt. Ein befettetes Randblech wird gleichmäßig mit der Teigmasse bestrichen. Die sauren Kirschen werden entkernt und gezuckert und dicht auf den Teig gelegt, der ¾ Stunde in gut heißem Ofen backen muß. Kurz vor dem Auftragen wird der Kuchen nochmals gezuckert.

Ananastorte

250 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
100 g Zucker
100 g Butter
1 ganzes Ei
2 Eßlöffel süße Sahne

Zutaten zur Füllung:
125 g kleine Ananaswürfel
65 g geschnitzelte Nußkerne
25 g Biskuitbröfel
90 g Zucker
1 Eidotter
Schnee von einem Eiweiß

Das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl, Zucker, Butter, Ei und Sahne werden zu geschmeidigem Teig verarbeitet, den man tüchtig durchknetet. Der größere Teil des Teigs wird als Boden in eine gebutterte Springform gelegt. Ananaswürfel, Nußschnitzel, Biskuitbröfel, Zucker, Eidotter und Schnee werden gut miteinander vermengt und über den Teigboden gelegt. Die zweite Teighälfte bildet die Auflage der Torte. Der Kuchen muß in mäßig heißem Ofen ¾ Stunde langsam backen und wird, mit feinstem Zucker überpudert, warm oder kalt aufgetischt.

Billiges Früchtebrot

150 g Aprikosenmarmelade
250 g Mehl
6 Teelöffel Royal Backpulver
100 g Zucker
1 Eßlöffel Kakao (8 g)

Man mengt in die Marmelade das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl, den Zucker und den Kakao, legt den Teig in eine gefettete Kastenform und backt ihn 1 Stunde in gut heißem Ofen.

Einfaches Biskuit für Bröfel

4 Eier
200 g Zucker
125 g Mehl
125 g Maispuder
2½ Teelöffel Royal Backpulver

Man rührt die Eier mit dem Zucker schaumig, gibt das dreimal mit Maispuder und Royal Backpulver gesiebte Mehl hinzu und backt den Teig in gefetteter Kastenform etwa 20—30 Minuten in mäßig heißem Ofen hellgelb und gut gar. Man schneidet am nächsten Tag den Kuchen in Scheiben, die leicht überröstet werden. Dann reibt man die Schnitten auf der Mandelmühle und hebt die Bröfel in einer Blechbüchse auf. Sie sind als Unterlage für Obst auf dem Teigboden unentbehrlich.

Feine Stachelbeertorte mit Zitronat

100 g Butter
1 Ei
100 g Zucker
100 g Mehl
½ Teelöffel Royal Backpulver
Abgeriebene Schale einer Zitrone

Zutaten zur Füllung:
Aus 500 g unreifen Stachelbeeren und etwa 300 g Zucker dickgekochtes Stachelbeerkompott
50 g würflig geschnittenes Zitronat
1 Teelöffel Rum
1 Eßlöffel Puderzucker zum Bestreuen

Man knetet aus der zerpflückten Butter, dem Ei, dem Zucker, dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl und der Zitronenschale einen mürben Teig, den man mit Mehl auswalzt. Man belegt Boden und Seitenrand der Springform und begrenzt den Rand mit Streifen von Teig. Dem kalten Stachelbeerkompott werden kleine, vorher mit Rum befeuchtete Zitronatwürfel untermengt; dann wird die Füllung in die Torte gegeben und mit einem Teiggitter überzogen. Die entstehenden Kästchen werden mit Puderzucker bestreut. Die Torte muß in gut heißem Ofen 30 Minuten backen.

Weintraubentorte mit Bananen

100 g Butter
3 Eigelb
60 g Zucker
200 g Mehl
50 g Maispuder
3 Teelöffel Royal Backpulver
60 g geriebene süße Mandeln
5 g geriebene bittere Mandeln
Abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Eßlöffel Wasser oder Rum
500 g Weintrauben
175 g Zucker
3 Bananen
2 Eiweiß
1 Eßlöffel Puderzucker

Man bereitet aus Butter, Eigelb, Zucker, dem mit Maispuder und Royal Backpulver gesiebten Mehl, Mandeln, Zitronenschale und Rum einen Teig, den man ½ cm dick ausrollt. Man legt ihn als Boden und Rand in die Form. Man backt die Torte bei guter Mittelhitze hellbraun und belegt sie nach dem Erkalten ganz dicht mit den Weintrauben. Diese müssen mit 175 g Zucker im Wasserbad leicht erhitzt werden, es darf aber keine zerplatzen. Sie werden ohne ihren Saft auf den Tortenboden gelegt; man breitet Bananenscheiben darüber und bestreicht die Oberfläche mit dem Schnee von 2 Eiern, der mit einem Eßlöffel Puderzucker vermengt wurde. Die Torte wandert für einige Minuten nochmals in den Ofen, damit die Schneehaube sich bräunt.

Schnell bereitete Obsttorte

3 ganze Eier
150 g Zucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
170 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
Früchte der Jahreszeit, mit Zucker (Menge nach Geschmack) geschmort
Der Saft der Früchte
4 Blatt Gelatine

Die Eier werden mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl zu einem Teig verarbeitet, der als Boden mit Rand in gefetteter Springform 30 Minuten bei mäßiger Hitze backen muß. Die erkaltete Torte wird mit den in Zucker geschmorten Früchten belegt. Der abgefüllte Saft wird mit 4 Blatt Gelatine verdickt und, bevor er anfängt steif zu werden, über die Früchte gebreitet. Beim Anrichten kann man einen Rand von Schlagsahne ringsherum schichten.

„Royal"-Erdbeertorte

50 g Butter
2 Eßlöffel Zucker (30 g)
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
1 Ei
230 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
8 Eßlöffel Milch
¼ l Schlagsahne
1 kg gezuckerte Erdbeeren

Man rührt Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei miteinander schaumig und mengt abwechselnd das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl und die Milch hinein. Eine ausgestrichene runde Blechform wird mit dem Teig gefüllt, der bei mäßiger Hitze etwa 30 Minuten backen muß. Sobald der Kuchen erkaltet ist, schneidet man ihn wagerecht durch, belegt die unterste Platte mit Schlagsahne, in die eine dicke Schicht eingezuckerter, leicht zerdrückter Erdbeeren gebettet wird. Die andere Platte wird daraufgedeckt und auch mit einer Lage Schlagsahne versehen, in die man die vorher ausgewählten schönsten Erdbeeren, ebenfalls dick gezuckert, legt.

Biskuit mit Früchten

100 g Butter
90 g Zucker
3 Eier
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
2 Eßlöffel Milch
200 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
1 Eßlöffel Korinthen (9 g)
Obst
Schlagsahne nach Belieben

Die Butter wird mit dem Zucker und den Eidottern ſchaumig gerührt und mit Vanillezucker gewürzt. Man gibt abwechſelnd mit der Milch das mit Royal Backpulver geſiebte Mehl hinzu, zuletzt die gewaſchenen, ſehr trockenen oder bemehlten Korinthen und den feſt geſchlagenen Eierſchnee. Der Kuchen wird in einer gut gefetteten Kaſtenform bei gleichmäßiger Hitze 30—40 Minuten gebacken und einen Tag ſtehen gelaſſen. Sollen die Biskuits aufgetiſcht werden, ſo ſchneidet man dünne Scheiben, beſtreicht ſie mit dick eingekochten Pfirſichen (ohne den Saft) oder anderem Obſt und häuft etwas Schlagſahne darauf. Will man keine Schlagſahne nehmen, ſo kann man ein Eiweiß zu feſtem Schnee ſchlagen, 10 g Puderzucker, das Eidotter und einen Teelöffel Erdbeermarmelade hineinrühren und die Miſchung über die mit Obſt bedeckten Biskuitſchnitten ſtreichen; man läßt den Aufſtrich im Ofen antrocknen.

Weintraubentorte mit Erdnüſſen

250 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
100 g Zucker
100 g Butter
1 ganzes Ei
2 Eßlöffel kalte Sahne

Zutaten zur Füllung:
250 g geröſtete Erdnüſſe
250 g Zucker
Schnee von 5 Eiweiß
125 g Biskuitbröſel oder Zwiebackkrumen
375 g friſche Weintrauben

Aus dem mit Royal Backpulver geſiebten Mehl, Zucker, Butter, Ei und Sahne knetet man einen geſchmeidigen Mürbeteig, mit dem man ſofort Boden und Rand einer Springform belegt. Man läßt die Platte halb gar backen und füllt ſie mit der folgendermaßen bereiteten Auflage: Die grobgehackten, geröſteten Erdnußkerne werden mit Zucker und Eiweißſchnee gemiſcht. Zuletzt mengt man die Zwiebackkrumen und die abgeſtielten Weintrauben hinzu. Die gefüllte Torte backt in mäßig heißem Ofen langſam fertig, was ungefähr 30—40 Minuten dauert.

Brauner Früchtekuchen

115 g Butter
170 g brauner Rohrzucker
2 Eier
4 Eßlöffel Kaffee-Extrakt
5—6 Eßlöffel Sahne
600 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
225 g Sultaninen
60 g in Scheiben geſchnittenes Orangeat
115 g in Bänder geſchnittene Feigen

In die sahnig gerührte Butter gibt man nach und nach den Zucker, die zerquirlten Eigelb, den Kaffee und die Sahne. Dann mischt man das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl hinein, dann folgen Sultaninen, Orangeat und Feigen, die man mit Mehl überpudert hat, und zuletzt der Schnee der beiden Eiweiß. Der Kuchen muß 1—1½ Stunden in einer ausgestrichenen Kastenform bei guter Hitze backen.

Kastanientorte mit Marmelade

500 g Kastanien
140 g Butter
1 ganzes Ei
2 Eiweiß
140 g Zucker
1 Teelöffel Vanillezucker (3 g)
1 Teelöffel Mehl (3 g)
1 Teelöffel Royal Backpulver

Zur Füllung:
Feine Marmelade

Als Überzug: Ein Schaumguß (s. S. 82)

Die durch Kochen von Schale und harter Haut befreiten Kastanien werden durch die Mahlmaschine getrieben. Dann vermengt man sie mit der Butter, dem ganzen Ei, 2 Eiweiß, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl. Man muß die Masse ½ Stunde rühren. Aus dem fertigen Teig werden zwei Böden in gefetteter Springform gebacken. Jeder Boden backt bei mäßiger Hitze etwa 10—12 Minuten. Man streicht Apfelgelee oder eine gute Marmelade zwischen die beiden Böden und überzieht die Torte mit einem Schaumguß (s. S. 82).

Südtiroler Pflaumentorte

200 g Butter
400 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
150 g Zucker
4 Eier
Fett zum Bestreichen der Form
2 Eßlöffel Brösel zum Ausstreuen der Form

Zutaten zur Füllung:
1 kg Pflaumen
150 g Zucker
Puderzucker zum Bestreuen

Man rührt in die schaumig verriebene Butter das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl, den Zucker, die Eidotter und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der Eier, dem etwas Salz beigefügt wurde. Man füllt die Hälfte des Teigs in die gebutterte und mit Brösel besonders dicht ausgestreute Form und läßt sie 10 Minuten backen. Man hält die Pflaumen kurz in siedendes Wasser, zieht sie ab, entsteint sie und wälzt sie in Zucker. Man mischt sie unter den Rest des Teigs und breitet alles auf die vorgebackene Unterlage. Der Kuchen muß noch ungefähr 30 Minuten backen. Er wird, wenn er fertig ist, mit Puderzucker und, wenn man will, mit geriebenen Mandeln überstreut.

Kapitel IV

Kuchen zu Tee und Wein

Kleine Bäckerei

Die vorsorgliche Hausfrau legt Wert darauf, stets Kleingebäck vorrätig zu haben. Da kommt unerwarteter Besuch, da melden sich Gäste zum Tee an, da soll Wanderproviant für eine Landpartie mitgegeben werden, da will man ins Wochenendhäuschen kleines Backwerk zum Knabbern mitnehmen — allen solchen Zufälligkeiten will die Hausfrau gewachsen sein. Sie weiß auch, daß hübsches Aussehen jedem Backwerk erhöhten Reiz verleiht. So läßt sie ihre Phantasie spielen und bereitet mannigfaltig geformtes, verschiedenartig verziertes, gefülltes und ungefülltes Kleingebäck.

Zum Ausstechen kann man Gläser mit verschiedenem Durchmesser benutzen, kann Vollmonde, Halbmonde und Doppelplättchen anfertigen und diese wieder verschieden zusammenstellen. Man kann einen Halbmond auf einen runden Mond legen, kann dem Halbmond mit einem Glasröhrchen ein Guckloch einstechen und Konfitüre hineinfüllen. Man macht Zwillingskuchen, die man mit Marmelade aneinanderheftet. Man formt Ringe, indem man mit einem Likörglas dem Plätchen die Mitte aussticht. Man kann die Ringe auf einen vollen Mond legen und die Mitte mit einer Nuß oder mit Gelee verzieren. Man setzt Türmchen von drei verschieden großen Plättchen aufeinander. Diese Möglichkeiten kann die phantasiebegabte Hausfrau durch neue Ausführungen erweitern.

Zur Verzierung können geriebene Mandeln, Nüsse oder Pistazienkerne dienen, auch Glasuren, grober Zucker, bunter Zucker, Silber- und Goldstiftchen, Kokosschnitzel, Konfitüre und Marmelade. Mandeln, die man zur Verzierung rösten will, legt man grob gehackt oder geschnitzelt auf ein Papier in den nicht zu heißen Ofen. Sie dürfen nur hellgelb rösten, sonst werden sie bitter.
Mandeln unter Glasur sehen sehr hübsch aus. Die Plättchen werden mit zerklopftem Ei bestrichen, mit Mandelblättchen bestreut und in Zuckerguß mit Likörgeschmack getaucht.
Ovale Plättchen versieht man mit einer Apfelsinenglasur, damit sie wie bestrichenes Brot aussehen.

Keks werden verziert, indem man der großen Teigplatte mit einem flachen Reibeisen Muster eindrückt. Dann sticht man die Plättchen aus.

Die beliebten Kuchen in Form eines „S" lassen sich leicht herstellen, wenn man den Teig durch einen besonderen Einsatz der Fleischhackmaschine laufen läßt, der überall käuflich ist.

Einfaches Teegebäck

175 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
Abgeriebene Schale einer Zitrone oder einer Apfelsine
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
250 g Mehl
125 g Maispuder
1 Teelöffel Royal Backpulver

In die schaumig gerührte Butter werden Zucker, die ganzen Eier, Gewürzzutaten und das mit Maispuder und Royal Backpulver dreimal gesiebte Mehl gegeben. Man rollt den glatten Teig aus. Mit Glas oder Förmchen werden kleine Teekuchen ausgestochen, auf die man zur Verzierung je eine halbe Mandel oder eine halbe Nuß drücken kann. Die Kuchen werden in heißem Ofen auf gefettetem Blech in 5—8 Minuten hellgelb gebacken.

Zimtplätzchen

500 g Mehl
6 Teelöffel Royal Backpulver
250 g Zucker
1 Ei
40 g Butter
1 Teelöffel Zimt (2 g)
8 Eßlöffel Sahne oder Vollmilch

Man verarbeitet das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl der Reihenfolge nach mit den anderen Zutaten. Der glatte Teig wird ausgerollt. Dann sticht man Plätzchen aus, die auf gefettetem Blech bei Mittelhitze 5—7 Minuten gebacken werden.

Mürbe Plätzchen

100 g Butter
2 Eier
80 g Zucker
100 g Mehl
50 g Maispuder
2 Teelöffel Royal Backpulver
2 Eßlöffel Vanillezucker (20 g)
4 Eßlöffel Milch
Feingeschnitzelte Schale einer halben Apfelsine

Man rührt die Butter mit Eiern und Zucker schaumig, fügt das mit Maispuder und Royal Backpulver dreimal gesiebte Mehl und die anderen Zutaten hinzu und rollt den Teig strohhalmdick aus. Mit Form oder Glas werden Sterne oder Halbmonde ausgestochen. Dann backt man die Plätzchen auf fettbestrichenem Blech bei Oberhitze in 5—8 Minuten (je nach Dicke) hellbraun.

Englische Biskuits

60 g Butter
100 g Zucker
2 Eßlöffel Vanillezucker (20 g)
2 Eier
250 g Mehl
125 g Maispuder
4 Teelöffel Royal Backpulver
(Nach Belieben 6 g Sternanis)

Das Mehl wird mit Maispuder und Royal Backpulver dreimal durchgesiebt. Man rührt die Butter sahnig, fügt Zucker, Vanillezucker, sowie die verquirlten Eier abwechselnd mit dem Mehlgemisch hinzu (wenn man den Geschmack liebt, auch 6 g Sternanis) und rollt den steifen Teig strohhalmdick aus. Mit Glas oder Förmchen werden die Biskuits ausgestochen und auf bestrichenem Blech bei guter Hitze in 10 Minuten gelb gebacken.

Zarte Butterkeks

250 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
60 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
Eine halbe Stange Vanille
1 Eßlöffel süße Sahne

Man siebt das Mehl mit dem Royal Backpulver, mischt Butter, Zucker, Ei, geschabte Vanille und Sahne hinzu und läßt dem Teig eine Stunde Ruhe. Er wird dann ganz dünn ausgerollt und ausgestochen. Die kleinen Plätzchen werden mit Hilfe einer silbernen Gabel verziert und auf unbestrichenem Blech in 5—7 Minuten bei Oberhitze hellgelb gebacken.

Teestangen

140 g Mehl
1 Teelöffel Royal Backpulver
50 g Butter
2 Eßlöffel Milch
1 Eidotter
1 Teelöffel Puderzucker (3 g)
1 Teelöffel Vanillezucker (3 g)
Abgeriebene Schale einer viertel Zitrone oder Apfelsine
1 Ei zum Bestreichen
Geriebene Nüsse zum Bestreuen

Man knetet aus dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl, der Butter, der Milch und den anderen Zutaten einen glänzenden Teig. Dann formt man 4 cm lange Stangen daraus, die man mit Ei bestreicht und dicht mit feingeriebenen Nüssen bestreut. Die Stangen werden auf ein gefettetes Blech gelegt und bei heißem Ofen in etwa 7 Minuten goldbraun gebacken.

Käsestangen

250 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
100 g Butter (keine Kunstbutter)
400 g geriebener Schweizerkäse
1 Ei
2 Eßlöffel Milch
Einige Körner Salz
1 Eigelb zum Bestreichen

Man siebt das Mehl mit Royal Backpulver, arbeitet Butter, Käse, Ei, Milch, auch einige Körner Salz hinein und rollt den Teig dünn aus. Man radelt schmale Bänder von 8 cm Länge ab, dreht sie korkzieherglech, bestreicht sie mit Eigelb, legt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze in etwa 5—7 Minuten hellbraun.

Teekeks mit saurer Sahne

70 g Butter
250 g Mehl
1 Teelöffel Royal Backpulver
1 Ei
6—7 Eßlöffel saure Sahne
25 g Zucker, zusammen mit
½ Teelöffel Vanillezucker (1½ g)

Man schneidet die Butter in kleine Stückchen, um sie glatt mit dem Mehl, das mit Royal Backpulver gesiebt wurde, verkneten zu können. Ei, saure Sahne und Zucker werden dem Teig untermengt, den man mit bemehlter Hand weiterknetet. Man walzt ihn ganz dünn und sticht mit einem rautenförmigen Ausstecher kleine Plättchen aus, die bei gelinder Ofenhitze auf bemehltem Blech in etwa 8 Minuten hellgelb backen.

Kümmelbrezeln

280 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
100 g Butter
1 Eidotter
Einige Körner Salz
6 Eßlöffel Milch
Eigelb zum Bestreichen
½ Teelöffel Kümmel zum Bestreuen

Das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl wird mit der Butter, dem Eidotter, ein wenig Salz, der Milch und dem Kümmel zu festem Teig verknetet. Man nudelt mit der Hand Rollen aus dem Teig und formt sie zu kleinen Brezeln, die mit verklopftem Eigelb bestrichen und mit Kümmelkörnern bestreut werden. Die Brezeln werden auf ein gefettetes Blech gelegt und bei guter Ofenhitze in etwa 5—8 Minuten goldgelb gebacken.

Mandelscheiben

150 g Mehl
1 Teelöffel Royal Backpulver
100 g Butter
1 Ei
40 g Zucker
Schale und Saft einer halben Zitrone
2 Eßlöffel Milch
Zum Bestreichen: 1 Ei
Als Auflage: 200 g Mandeln
50—75 g Zucker

Das Mehl wird mit dem Royal Backpulver gesiebt, dann mit den andern Zutaten zu einem glatten Teig geknetet, den man auf bemehltem Brett messerrückendünn auswalzt. Man sticht mit bemehltem Glas runde Plättchen aus, bestreicht sie mit gequirltem Ei und taucht sie in die grob gehackten, dann gerösteten und mit Zucker vermischten Mandeln, von denen recht viele haftenbleiben müssen. Man kann auch je zwei der Plätzchen mit Aprikosenmarmelade verbinden und die eine Außenseite in die Mandeln drücken. Die Plättchen backen, mit der glatten Seite auf das gefettete Blech gelegt, in guter Oberhitze etwa 10 Minuten, bis sie hellgelb sind.

Brezeln zur Bowle

250 g trockener weißer Käse
175 g Butter
1 Ei
2 Eßlöffel Vanillezucker (20 g)
375 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
1 Ei zum Bestreichen
30 g Mandeln zum Bestreuen

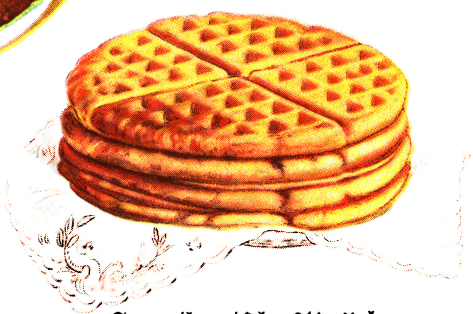
Aus dem feingeriebenen weißen Käse, der flüssigen Butter, dem Ei, Vanillezucker, dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl und ein paar Körnchen Salz macht man einen Knetteig und läßt die Teigkugel eine Weile stehen. Dann rollt man mit dem Handballen aus kleinen Teigstücken lange Nudeln aus, die man zu Brezeln formt, mit zerschlagenem Ei bestreicht und mit feingewiegten Mandeln bestreut. Man backt die Brezeln auf gefettetem Blech etwa 8—9 Minuten in heißem Ofen gelbbräunlich und reicht sie zu Tee oder Bowle.

Käsekeks (Wanderproviant)

250 g Mehl
1 Teelöffel Royal Backpulver
75 g gute Butter
1 Ei
10 g Salz
1 Messerspitze Pfeffer
3 Eßlöffel Bier
Füllung:
100 g Käse (Kräuterkäse und Schweizerkäse)
125 g Butter

Spritzkuchen
Rezept Seite 49

Kranzkuchen
Rezept Seite 16



Amerikanische Waffeln
Rezept Seite 65

Amerikanische Müffchen
Rezept Seite 60

Apfelsinentorte
Rezept Seite 27

Osterfladen und Zimtsterne
Rezepte Seite 17 und 58

Frankfurter Kranz
Rezept Seite 14

Streuselkuchen
Rezept Seite 14

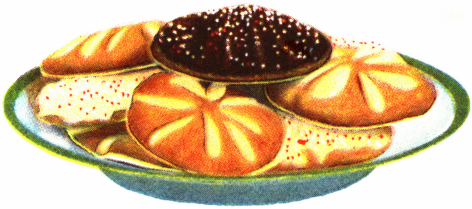
Käsekuchen
Rezept Seite 19

Napfkuchen
Rezept Seite 6

Nußbraune Kugeln
Rezept Seite 52

Schichtkuchen
Rezept Seite 16

Bienenstich
Rezept Seite 19



Julianes Lebkuchen
Rezept Seite 56

Dresdener Stolle
Rezept Seite 9

Marmorierter Gugelhopf
Rezept Seite 11

Zu dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl gibt man stückweise die Butter, fügt Ei, Salz, Pfeffer und Bier hinzu und knetet daraus einen glatten Teig. Man drückt der Teigplatte mit einem Reibeisen ein Muster auf und sticht dann Plätzchen aus, die auf gefettetem Blech bei guter Hitze in 5 Minuten backen müssen. Aus dem Käse und der Butter rührt man eine glatte Füllung, die zwischen zwei erkaltete Keks gestrichen wird.

Schokoladenkeks

500 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
180 g Butter
200 g Zucker
2 ganze Eier
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
50 g erweichte Schokolade
2 Eßlöffel Rum
8 Eßlöffel saure Milch

Das Mehl wird mit dem Royal Backpulver gesiebt und mit allen andern Zutaten zu einem glatten Teig geknetet. Man walzt ihn auf bemehlter Platte strohhalmdick aus und sticht runde und viereckige Keks daraus, in die man zur Verzierung mit einer Gabel reihenweise Löcher einsticht. Die Keks werden auf ein bestrichenes, bemehltes Blech gelegt und bei mäßiger Hitze in 5—7 Minuten gebacken — sie sind sehr ausgiebig und unbegrenzt haltbar.

Zwillinge

3 hartgekochte Eidotter
100 g Butter
125 g Mehl
25 g Maispuder
1 Teelöffel Royal Backpulver
40 g Zucker
Saft und Schale einer viertel Zitrone
Orangenmarmelade
Zitronenglasur

Die Dotter der Eier werden durch ein Sieb gerührt, damit keine Knötchen bleiben, und dann mit der Butter sahnig verrieben. Das Mehl wird mit dem Maispuder und dem Royal Backpulver dreimal gesiebt, der sahnigen Masse zugesetzt, dann werden Zucker, Zitronensaft und -schale beigefügt. Der Teig soll eine halbe Stunde stehen, dann wird er dünn ausgerollt. Mit einem Glas werden runde Plätzchen ausgestochen, die man auf ein bemehltes Blech legt und bei guter Oberhitze in 5 Minuten zu schöner Farbe backen läßt. Die Hälfte der Plätzchen wird mit Orangenmarmelade bestrichen, die andere Hälfte wird darübergedeckt und mit Zitronenguß (s. S. 83) versehen.

Vanillekeks

60 g Butter
185 g Mehl
1 Teelöffel Royal Backpulver
60 g Vanillezucker
1 Ei

Butter, mit Royal Backpulver gesiebtes Mehl, Vanillezucker und Ei werden rasch zu einem Teig verarbeitet, der eine Stunde an kalter Stelle ruhen muß. Er wird strohhalmdick ausgerollt und mit viereckigen Förmchen ausgestochen. Zur Verzierung sticht man mit einer silbernen Gabel reihenweise Löcher ein, dann backt man die Keks auf unbestrichenem Blech bei Oberhitze in 5—6 Minuten hellgelb.

Gefüllte Mützen

100 g Butter
90 g Zucker
2 Eidotter
200 g Mehl
50 g Maispuder
2 Teelöffel Royal Backpulver
Abgeriebene Schale einer Zitrone oder Apfelsine

Zur Füllung:
80 g geriebene Mandeln
1 Eiweiß
200 g Zucker
1 Eßlöffel kleingeschnittenes Zitronat
Eiweiß zum Bestreichen

Aus Butter, Zucker, Eidottern und dem dreimal mit Maispuder und Royal Backpulver gesiebten Mehl sowie der Würzzutat wird ein geschmeidiger Teig gerührt, der eine halbe Stunde Ruhe haben muß. Dann rollt man ihn aus, sticht mit dem Wasserglas dünne Plättchen aus und legt auf jedes ein Häufchen der Füllung, die in folgender Weise bereitet wird:

Die geriebenen Mandeln werden mit dem leicht geschlagenen Eiweiß, Zucker und Zitronat vermengt. — Nachdem man die Ränder der ausgestochenen Plätzchen mit Eiweiß bestrichen hat, schlägt man den Teig dreiteilig zusammen und backt die gefüllten Mützen auf dem Blech in mittelheißem Ofen lichtgelb. Backzeit 5—8 Minuten.

Aus Mürbeteigresten

lassen sich Schnecken rollen. Man bestreicht sie mit gequirltem Ei und bepudert sie nach dem Backen mit Zucker.

Kapitel V

Fettgebackenes

Räderkuchen, Krapfen, gebackene Blüten

Fettgebackenes hat den Vorzug, daß es sich schnell bereiten läßt, daß der Teig sehr ergiebig ist und daß man den Ofen ausschalten kann.
Zum Backen wird ein eiserner, nicht zu hoher Topf benötigt.
Man backt mit reinem Schweineschmalz oder mit halb Schweineschmalz, halb Rindertalg oder mit reinem Kokos- bzw. anderem Pflanzenfett.
Man kann das Fett mehrere Male zum Backen verwenden, wenn man es nach dem Abkühlen von dem dunklen Bodensatz abgießt. Es ist daher falsche Sparsamkeit, zu wenig Fett zu nehmen.
Die Kuchen müssen im Fett schwimmen können.
Wenn das Fett zu heiß ist, gehen die Kuchen nicht auf.
Ist das Fett nicht heiß genug, dann saugen die Kuchen das Fett auf und werden schwer verdaulich.
Wenn das Fett kaum merklich zu rauchen beginnt, ist es Zeit, die Kuchen hineinzulegen.
Der Ungeübte kann die Hitzeprobe mit einem Kügelchen Teig machen. Bei richtigem Hitzegrad des Fettes wird die Kugel sich nicht senken, sondern oben schwimmen.
Man soll nicht zu viele Kuchen auf einmal in den Backtopf legen; denn die Kuchen müssen Platz haben zum Aufgehen.
Man tut gut, den Topf während des Backens leise zu rütteln. Die Kuchen backen gleichmäßiger, außerdem verbrennt das Fett dann nicht.
Fettgebackenes wird lockerer, luftiger und bekömmlicher, wenn es mit Royal Backpulver zubereitet ist.

Feine Schürzkuchen

6 Eigelb
200 g Zucker
¼ l Doppelrahm
750 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
Backfett

Die schaumig gerührten Eigelb werden mit Zucker, Sahne und dem mit Royal Backpulver zweimal gesiebten Mehl vermengt und verarbeitet. Man rollt den Teig auf bemehltem Tisch ½ cm dick aus, radelt mit dem Kuchenrad längliche Rechtecke und in die Mitte jedes Rechtecks einen senkrechten Schlitz. Das Teigstück oberhalb des Schlitzes wird durch den Schlitz gezogen und umgestülpt. Man wirft die geschürzten Kuchen in das kochende Fett und läßt sie auf beiden Seiten zart braun backen.

Gefüllte Krapfen

125 g Butter
4 ganze Eier
50 g Zucker
Saft und Schale einer halben Zitrone
350 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
2 Eßlöffel Milch
Marmelade
Eiweiß zum Bestreichen
Backfett
Puderzucker zum Bestreuen

Die Butter wird mit den ganzen Eiern, mit Zucker, Zitronensaft und -schale gut verrührt. Man siebt das Mehl mit Royal Backpulver, mischt es zu der angerührten Masse, fügt die Milch hinzu und walkt den Teig auf mehlbestreutem Brett zentimeterhoch aus. Mit einem Glas, das man in Mehl taucht, werden Plättchen ausgestochen. Je ein Plättchen wird mit einem Häufchen guter Marmelade belegt, der Rand wird mit Eiweiß bestrichen, damit ein zweites Plättchen, das aufgelegt und festgedrückt wird, gut haftet. Man gibt die Stücke in das heiße Fett, läßt sie goldbraun backen, überstreut sie, wenn sie fertig sind, mit Puderzucker und bringt sie möglichst lauwarm auf den Tisch.

Fastnachtskrapfen

125 g Butter
60 g Zucker
3 Eier
1 Teelöffel Rum
500 g Mehl
6 Teelöffel Royal Backpulver
1—2 Eßlöffel Milch
Backfett
Zimtzucker zum Bestreuen
Für gefüllte Krapfen:
Konfitüre
Eiweiß zum Bestreichen

Zu der sahnig gerührten Butter werden Zucker, Eier, Rum, das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl und die Milch gemengt und zu einem Teig verarbeitet. Man sticht mit einem in das heiße Backfett getauchten Eßlöffel kleine Stücke aus der Teigmasse, bringt sie in das Fett und läßt sie goldbraun backen. Die Krapfen werden zum Abtropfen auf einen Drahtrost gelegt, dann mit Zimtzucker, dem man 2 Teelöffel Vanillezucker zusetzen kann, bestreut.
Wenn die Krapfen gefüllt werden sollen, muß der Teig so fest sein, daß er sich ausrollen läßt. Man sticht dann mit einem Glas kleine Plättchen aus, belegt je ein Plättchen mit Konfitüre, bestreicht den Rand mit verquirltem Eiweiß und drückt ein zweites Plättchen darauf. Man läßt die Stücke in das kochende Fett gleiten und hellbraun backen.
Die Krapfen können auch mit Guß überzogen und mit einem Stück Ananas gekrönt werden.

Purzelchen

¼ l saure Sahne
200 g Zucker
2 Eier
Etwa 200 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
Backfett

Man quirlt die Sahne mit dem Zucker und den Eiern und schüttet löffelweise so viel mit Royal Backpulver gesiebtes Mehl hinein, als die Masse aufnimmt. Man hat vorsichtshalber erst einmal 200 g Mehl abgewogen und mit Royal Backpulver gesiebt. Nimmt die Masse noch mehr Mehl an, so gibt man löffelweise die nötige Menge hinzu. Das Backfett ist zum Sieden gebracht, man taucht einen Teelöffel hinein, sticht mit dem Löffel kleine Stücke aus der Teigmasse und bringt sie in das Fett. Wenn sie auf einer Seite braun gebacken sind, purzeln sie von selbst auf die andere. Man tischt die Purzelchen warm auf.

Spritzkuchen

¼ l Wasser
75 g Butter
Etwas Salz
2 Teelöffel Zucker (6 g)
125 g Mehl (100 g werden allein gesiebt, 25 g mit Royal Backpulver)
2 Teelöffel Royal Backpulver
Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
1 ganzes Ei
2 Eigelb
Backfett
Puderzucker zum Bestreuen

Man kocht das Wasser mit der Butter, etwas Salz und dem Zucker auf, zieht es von der Brennstelle, schüttet 100 g gesiebtes Mehl hinein und rührt schnell, damit keine Klümpchen entstehen. Wenn sich die Masse vom Topf löst, gibt man Zitrone und 1 Ei hinzu und rührt den Teig, bis das Ei völlig aufgenommen ist. Dann schüttet man das mit Royal Backpulver gesiebte restliche Mehl abwechselnd mit den Eigelb in die Masse. Man muß darauf achten, daß jedes Ei völlig vom Teig aufgenommen wird, bevor das nächste hineinkommt. Der Teig darf nicht zu dünn sein.
Man schneidet weißes Papier nach dem Durchmesser des Topfes zu und zieht es durch das heiße Fett. Dann spritzt man kleine runde Teigkränze (5 cm Durchmesser) aufs Papier, läßt Papier und Auflage in das siedende Backfett gleiten, hält das Papier aber an einer Ecke fest. Die Kuchen lösen sich schnell ab, und das Papier kann weggezogen werden. Man backt die Kränze unter sanftem Rütteln des Backtopfes hellbraun, legt sie zum Trocknen auf Fließpapier, bestreut sie mit Puderzucker oder überzieht sie mit Glasur (s. S. 80).

Apfelpfannkuchen

125 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
1 Messerspitze Salz
1 Messerspitze Zimt
1 Ei
10—11 Eßlöffel Milch
4 Äpfel
2—3 Eßlöffel Zucker (20—30 g)
Etwas Rum oder Zitronensaft
Backfett
Puderzucker zum Bestreuen

Man siebt das Mehl mit Royal Backpulver, gibt Salz, Zimt, das geschlagene Ei und die Milch hinzu und verrührt alles zu einem gleichmäßigen, nicht zu dünnen Teig.
4 große Äpfel werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten und von den Kernen befreit. Sie werden mit Zucker und etwas Rum oder Zitronensaft eine Stunde geweicht, dann im Backteig gewendet und auf der Pfanne oder in Backfett goldbraun gebacken. Man bestreut sie, wenn sie fertig sind, mit Puderzucker.
Man kann diese Kuchen auch mit anderen Früchten herstellen, am besten eignen sich jedoch Äpfel und Bananen.

Gebackene Blüten

Blüten in Backteig sind auf dem Lande ein beliebter Nachtisch. In der Stadt ist diese wohlschmeckende Speise wenig bekannt.
Man kann Akazien- und Holunderblüten, auch die Blüten der Rhabarberstaude und die duftenden Blüten der Glyzinien verwenden. Die Dolden müssen an trockenen Tagen gepflückt werden. Man befreit sie im Wasser von allen Unreinheiten, dann taucht man sie in den Teig, der sie ganz umhüllen soll. Die Blüten werden in siedendem Fett braun gebacken, zum Abtropfen auf Fließpapier gelegt, mit Puderzucker bestreut und warm aufgetischt.

Zutaten zum Teig:
1 Ei
1 Eßlöffel feines Öl
8 Eßlöffel Weißwein ($^1/_8$ l)
8 Eßlöffel Wasser ($^1/_8$ l)
400 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
1—2 Eßlöffel Zucker (10—20 g)
Etwas Salz

Man verrührt das Eidotter mit dem Öl, Wein, Wasser und dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl zu einer dickflüssigen Masse. Der Teig wird geschlagen, bis sich Blasen bilden. Man fügt 1—2 Eßlöffel Zucker hinzu; zum Schluß zieht man den mit etwas Salz geschlagenen Eierschnee unter den Teig.

Ausgebackener Rhabarber

250 g geschälter Rhabarber
Gesüßtes Rumwasser
Puderzucker

4 Eßlöffel Mehl (32 g)
1 Teelöffel Royal Backpulver
2 Eßlöffel saure Sahne
1 Ei
Puderzucker zum Bestreuen
Weinschaumsoße

Man läßt fingerlange Stücke von geschältem Rhabarber einige Minuten in sehr stark gesüßtem Rumwasser sieden. Sie müssen abtropfen, man wälzt sie in Puderzucker, bis sie ganz trocken sind, dann taucht man sie in den aus obigen Zutaten bereiteten Teig. Wenn die Rhabarberstücke ganz von der Teigmasse umhüllt sind, werden sie in siedendem Fett ausgebacken. Sie werden nach dem Backen mit Puderzucker bestreut. Man reicht sie mit einer Weinschaumsoße als Nachtisch.

Gebackene Bananen

5 Bananen
Saft einer Apfelsine oder Zitrone
1 Eßlöffel Puderzucker (10 g)

50 g Weizenmehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
25 g Maispuder
8 Eßlöffel Milch (1/8 l)
20 g zerlassene Butter
20 g Zucker
Etwas Salz
1 Ei
Backfett
Zimt und Zucker zum Bestreuen

Die geschälten Bananen werden der Länge nach durchschnitten, mit Apfelsinen- oder Zitronensaft beträufelt, mit Puderzucker bestreut und müssen so eine halbe Stunde durchziehen.
Man siebt einen Eßlöffel Mehl mit Royal Backpulver. Das übrige Mehl wird mit Maispuder gesiebt und mit der Milch, der Butter, dem Zucker und etwas Salz auf dem Feuer zu einem Teig abgerührt, dem zuletzt das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl und das zerquirlte Ei beigegeben werden.
Die Bananenhälften werden mit dem abgekühlten, nicht zu steifen Teig umhüllt und in kochendem Fett ausgebacken. Man kann sie, wenn sie fertig sind, mit Zimt und Zucker bestreuen.

Gebackene Melonen

werden wie gebackene Bananen zubereitet.

Nußbraune Kugeln

8 Eßlöffel Milch (1/8 l)
8 Eßlöffel süße Sahne (1/8 l)
60 g Butter
300 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
6 Eier
2 Eßlöffel Kirschwasser
Backfett
Zimt und Zucker zum Bestreuen

Man kocht Sahne und Milch mit der Butter auf, zieht sie vom Feuer, fügt schnell das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl hinzu und brennt den Teig auf dem Feuer ab, bis er sich von der Pfanne oder dem Topf löst. Wenn er erkaltet ist, mengt man ein Ei nach dem andern hinzu; zuletzt wird das Kirschwasser darangegossen. Man sticht mit einem in heißes Fett getauchten Teelöffel nußgroße Kügelchen aus, die man in das Backfett gibt und goldbraun backen läßt. Die fertigen Kugeln werden mit Zimt und Zucker bestreut und mit einer Weinschaumsoße oder verdünnter Konfitüre, auch mit Schlagsahne, gereicht.

Berliner Pfannkuchen

100 g Butter
60 g Zucker
2 ganze Eier
3 Eidotter
500 g Mehl
6 Teelöffel Royal Backpulver
8 Eßlöffel Milch (1/8 l)
Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
1 Eßlöffel Rum
150 g Marmelade
Backfett
50 g Zucker zum Bestreuen

Man reibt die erwärmte Butter sahnig. Der Zucker, die ganzen Eier und die Eidotter werden hinzugefügt, dann abwechselnd das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl und die Milch, in die man Zitronenschale abgerieben hat. Wenn der Teig gut verarbeitet ist, wird ein Eßlöffel Rum hineingegeben. Der Teig muß so steif sein, daß er sich auf bemehltem Brett mit bemehltem Nudelholz ½ cm dick ausrollen läßt; er darf aber nicht zu sehr gedrückt werden. Man sticht runde Teigscheibchen von etwa 6 cm Durchmesser aus, legt mit einem Teelöffel Marmelade darauf, und deckt ein zweites Teigscheibchen mit der unbemehlten Seite darüber. Die Ränder werden mit der Hand leicht angedrückt; man kann sie, damit sie sicher zusammenhalten, vor dem Andrücken innen mit zerquirltem Eiweiß bestreichen. Die Pfannkuchen werden in kochendem Fett — anfangs im zugedeckten Topf — gebacken; wenn sie auf einer Seite braun sind, kehrt man sie um und läßt sie im unbedeckten Topf braun backen. Sie werden zum Abtropfen auf einen Drahtrost oder auf Löschpapier gelegt und dann entweder mit feinem Zucker bestreut oder mit Guß (s. S. 84) überzogen.

Kapitel VI

Die Weihnachtsbäckerei

Weihnachten ist ein Zauberwort, das nicht nur die Augen der Kinder hell aufleuchten läßt; auch die Großen fühlen frohbewegt seine Macht. Wenn der Duft der selbstgebackenen Pfefferkuchen, der Lebzelten, der Näschereien das Haus durchzieht, ist das Fest nicht mehr fern, und die Weihnachtsstimmung hält Einzug in aller Herzen.

Es ist ratsam, alle Vorbereitungen zum Backen am Abend vorher zu treffen, denn das Schnitzeln der Apfelsinenschale, das Schneiden von Zitronat und Orangeat, das Brühen, Reiben oder Anrösten und Halbieren von Mandeln und Nüssen nimmt viel Zeit in Anspruch.

Geschnitzelte Apfelsinenschale verleiht dem Backwerk einen besonders kräftigen Würzgeschmack, sie sollte daher in keinem Weihnachtsgebäck fehlen.

Bittere Mandeln soll man mahlen, die süßen hingegen grob hacken; denn während die herausschmeckenden süßen Mandeln den Wohlgeschmack des Kuchens erhöhen, macht es wenig Spaß, auf bittere Mandeln zu beißen.

Honigkuchen, den man schon Wochen vor Weihnachten angerührt und mit den altbekannten Triebmitteln: Hirschhornsalz und Pottasche, angesetzt hat, wird viel lockerer und zarter, wenn man dem Teig kurz vor dem Ausrollen und Backen auf jedes Pfund Mehl 3 Teelöffel Royal Backpulver beigibt.

Lebzelten, Lebkuchen, Spekulatius und sonstiges kleines Gebäck sollten ausschließlich mit Royal, ohne Anwendung weiterer Triebmittel, gebacken werden, denn Royal Backpulver bringt den Teig in ausreichendem Maße zum Aufgehen. Wo daher in anderen Rezepten 2 g Hirschhornsalz vorgeschrieben sind, nimmt man 4 g Royal Backpulver oder auf je 500 g Mehl 5 Teelöffel Royal Backpulver. Auf diese Weise kann man auch alte Rezepte zeitgemäß umgestalten und verwenden.

Zur Verzierung von Honigkuchen dienen Guß, Mandeln, Nüsse und Zitronat. Man kann den Guß auch mit buntem Zucker bestreuen und je nach den vorhandenen Zutaten reiche oder einfache Ornamente anbringen.

Aachener Printen

500 g Kunsthonig
100 g feingeschnittenes Zitronat
6 g gestoßener Sternanis
2 g Nelkenpulver
100 g Kandiszucker
500 g Mehl
8 Teelöffel Royal Backpulver
Milch zum Bestreichen

Man läßt den Honig aufkochen, schüttet Zitronat, Sternanis und Nelkenpulver, auch 3 Teile des Kandiszuckers hinein und nimmt die Mischung vom Feuer. Man schüttet 400 g Mehl in den heißen Honig und rührt den Teig glatt. Er muß erkalten, wird dann mit den restlichen 100 g Mehl, die mit Royal Backpulver gesiebt wurden, durchknetet und strohhalmdick ausgerollt. Man schneidet mit einem Holzmesser lange Vierecke, die man leicht mit Wasser betupft und mit kleingestoßenem Kandiszucker bestreut. Man muß den Zucker etwas eindrücken. Die Printen sollen auf dem Blech bei guter Mittelhitze 20 Minuten backen; sie werden gleich, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Milch bepinselt, die ihnen den Glanz verleiht.

Würzbrot

6 Eiweiß
2 Eigelb
130 g Zucker
1 Messerspitze Nelken
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Anis
Saft einer halben Zitrone
50 g geschnittene Nüsse
50 g grob gehackte Mandeln
50 g Sultaninen
5 zerschnittene Feigen
10 Datteln
250 g Mehl
6 Teelöffel Royal Backpulver

Die 6 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen und mit den beiden Eigelb und dem Zucker ordentlich verrührt; dann schüttet man die Gewürze, den Zitronensaft, Nüsse, Mandeln, Sultaninen, Feigen und Datteln hinein. Zum Schluß mengt man das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl darunter und füllt den Teig in eine gefettete Kastenform. Das Backen dauert etwa 45 Minuten und erfordert gute Hitze. Man läßt das Würzbrot bis zum nächsten Tage stehen. Es läßt sich leicht in Scheiben schneiden, die man im Ofen schwach rösten kann.

Schokoladenbrot

150 g Butter
150 g Zucker
140 g Schokolade
80 g Mandeln
4 Eier
70 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver

Man rührt auf gelindem Feuer die Butter mit dem Zucker und der erweichten Schokolade glatt, fügt dann die mit der Schale geriebenen Mandeln hinzu, nimmt die Masse vom Feuer und rührt weiter, bis alles kalt ist. Dann mengt man die 4 Eidotter, den Schnee der Eier und das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl hinein und backt das Schokoladenbrot in einer kleinen gefetteten Kastenform bei gleichmäßiger guter Hitze. Wenn ein eingestochenes Hölzchen sich glatt wieder herausziehen läßt, ist der Kuchen fertig.

Gefüllter Gewürzkuchen

150 g Butter
250 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
125 g Zucker
1 Ei
Zutaten zur Füllung:
75 g gehackte süße Mandeln
3 gemahlene bittere Mandeln
75 g Sultaninen
25 g Zitronat
1 Eßlöffel feingeschnitzelte Apfelsinenschale
25 g Zucker
½ Teelöffel Zimt (1 g)
1 Messerspitze gestoßene Nelken
Zum Bestreichen: 1 Eiweiß
Zum Bestreuen: 1 Eßlöffel Puderzucker (10 g)

Man verarbeitet die Butter, das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl, den Zucker und das Ei zu einer Teigkugel, die man in zwei Hälften teilt. Jeder Teil wird ½ cm dick ausgerollt. Man schneidet zwei runde Böden aus — den einen um Daumenbreite größer als den anderen. Den kleineren Boden gibt man auf ein gebuttertes Backblech und belegt ihn bis fingerbreit vom Rande mit der Füllung aus Mandeln, Sultaninen, Zitronat, Apfelsinenschnitzeln, Zucker, Zimt und Nelken, die man gehörig miteinander vermengt hat. Wenn die Füllung gleichmäßig verteilt ist, wird der größere Boden daraufgelegt. Man drückt die Teigränder fest aufeinander. Die Oberfläche wird mit zerklopftem Eiweiß bestrichen und mit Puderzucker gleichmäßig bestreut. Der Kuchen muß in mäßig heißem Ofen ¾ Stunde backen und wird, ehe er ganz kalt ist, in Tortenstreifen geschnitten.

Nürnberger Lebkuchen

8 Eier
400 g Zucker
350 g Mandeln (geschält, grob gehackt und angeröstet)
10 g Zimt
8 g gestoßene Nelken
Schale einer Zitrone
4 g Kardamom
1 Messerspitze Muskatnuß
60 g feingeschnittenes Zitronat
60 g feingeschnittenes Orangeat
1 Eßlöffel geschnitzelte Apfelsinenschale
500 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
Oblaten

Wenn die Eier schaumig gerührt sind, werden Zucker und nach und nach mit den anderen Zutaten das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl hineingearbeitet. Der Teig muß einige Stunden ruhen, dann rollt man ihn etwa fingerdick aus, legt ihn auf passende Oblaten und backt ihn auf dem Blech bei mäßiger Hitze in etwa 10—12 Minuten hellgelb.

Brauner Gewürzkuchen

125 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
4 Eßlöffel Sirup
1 Teelöffel Zimt (2 g)
½ Teelöffel geſtoßene Nelken (1 g)
¼ Teelöffel geriebene Muskatnuß (½ g)
125 g Sultaninen
125 g Korinthen
3 Eßlöffel Milch
1 Likörglas Rum
500 g Mehl
6 Teelöffel Royal Backpulver
Mandeln zum Ausſtreuen der Backform

Man wäſcht die Sultaninen und Korinthen und läßt ſie dann trocknen.
Die ſahnig gerührte Butter wird mit Zucker, Eidotter, Sirup, den Gewürzen, Sultaninen und Korinthen verrührt. Dann fügt man abwechſelnd Milch, Rum und das mit Royal Backpulver geſiebte Mehl hinzu und zieht den Schnee der Eier, der mit ein paar Körnchen Salz geſchlagen wurde, unter den Teig. Der Kuchen ſoll in gefetteter, mit Mandeln ausgeſtreuter Kaſtenform 1¼—1½ Stunden bei guter Hitze backen.

Julianes Lebkuchen

70 g Butter
125 g grob gehackte Mandeln
3 geriebene bittere Mandeln
100 g geſchnittenes Zitronat
1 Eßlöffel geſchnitzelte Apfelſinenſchale
½ Teelöffel Zimt (1 g)
¼ Teelöffel geriebene Muskatnuß (½ g)
¼ Teelöffel geſtoßene Nelken (½ g)
225 g Zucker
1 Ei, 2 Eidotter
375 g Mehl
6 Teelöffel Royal Backpulver
Oblaten
Halbierte Mandeln
Guß
Bunter Zucker

Man rührt in die erwärmte Butter nach und nach die Mandeln und alle Gewürze ein, dann Zucker und Eier, und gibt zuletzt das mit Royal Backpulver geſiebte Mehl hinzu. Man knetet den ſteifen Teig mit den Händen, rollt ihn zentimeterdick aus und ſticht mit einem großen Glas Platten aus, die man auf Oblaten ſetzt. Man verziert die Platten mit einer Mandel oder mit einer Blüte aus Mandeln und Zitronat. Die Lebkuchen backen auf dem Blech bei guter Hitze in etwa 10 Minuten hellgelb. Sie werden gleich mit einem Zuckerguß (ſ. S. 80) überzogen und mit buntem Zucker beſtreut. Man kann ſie auch einfacher machen, indem man Oblaten, Guß und bunten Zucker fortläßt. Auch den Mandelſchmuck können ſie entbehren, obwohl die Verzierung die Appetitlichkeit der Kuchen erhöht.

Lebzelten mit Guß

100 g Bienenhonig
450 g Zucker
5 Eier
375 g Mandeln, mit der Schale gerieben
100 g Zitronat
Geriebene Schale einer Zitrone
1 Eßlöffel geschnitzelte Apfelsinenschale
2 g gestoßene Nelken
1 Messerspitze weißer Pfeffer
30 g Zimt
4 Teelöffel Royal Backpulver
Die Menge des Mehls ergibt sich beim Durcharbeiten (etwa 400—500 g)
Zitronenglasur zum Bestreichen (s. S. 83)

Der Honig wird erhitzt, dann mit Zucker, den ganzen Eiern, Mandeln und allen Gewürzen verrührt. Man wirkt soviel mit Royal Backpulver gesiebtes Mehl hinein, als die süße Masse anzunehmen bereit ist. Es muß ein ganz fester Teig werden, dem man zuletzt noch einen Eßlöffel mit Royal Backpulver gesiebtes Mehl tüchtig unterknetet. Der Teig wird dünn ausgerollt und in kleine verschobene Vierecke geschnitten, die man auf dem Blech bei mäßiger Hitze etwa 12 Minuten backt. Man bestreicht die Plätzchen, solange sie noch heiß sind, mit Zitronenglasur (s. S. 83), die im lauwarmen Ofen antrocknen muß.

Schottischer Weihnachtskuchen

200 g Zucker
250 g Butter
3 Eier
250 g Sultaninen
250 g Korinthen
70 g abgezogene Mandeln
10 g Zitronat
10 g Orangeat
50 g geschnittener Ingwer
¼ l Saft von eingemachter Ananas
250 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
2 Teelöffel Zimt (4 g)
½ Teelöffel Muskatnuß (1 g)
1 Messerspitze gemahlene Nelken
1 Messerspitze gemahlenes Kardamom

Zucker und Butter werden schaumig gerührt. Dann gibt man die geschlagenen Eigelb hinzu. Die gewaschenen Sultaninen und Korinthen hat man gut trocknen lassen, mit Mehl bestäubt und vermengt sie nun mit der ersten Mischung. Mandeln, Zitronat und Orangeat sind fein gehackt und werden hinzugefügt. Dann folgen der geschnittene Ingwer, der Ananassaft und die Hälfte des mit etwas Salz geschlagenen Eierschnees. Das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl wird mit den restlichen Gewürzen ordentlich durcheinandergerührt und dem anderen Gemenge beigegeben. Zuletzt kommen die noch übriggebliebenen Eiweiß in den Teig. Man belegt eine Kastenform mit 4 Schichten gebuttertem Papier und backt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine Stunde lang; dann belegt man auch die Oberfläche des Kuchens mit gebuttertem Papier und läßt ihn mit Oberhitze noch eine Stunde backen.

Offenbacher Pfeffernüsse

250 g Zucker
3 Eier
15 g Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver
60 g Zitronat
375 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver (10 g)

Nach dem Schaumigrühren von Zucker und Eiern werden Zimt, Nelkenpulver, Zitronat und das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl hinzugefügt und gut verarbeitet. Der Teig wird fingerdick ausgerollt. Man sticht mit einem Likörglas Plätzchen aus, die auf wachsbestrichenem Blech bei mäßiger Hitze etwa 10—15 Minuten backen müssen, bis sie hellbraun und gar sind.

Weiße Pfeffernüsse

3 Eier
250 g Zucker
50 g Zitronat
Geschnitzelte Schale einer Apfelsine
8 g Zimt
4 g gestoßene Nelken
1 Messerspitze Muskatnuß
1 Messerspitze weißer Pfeffer
250 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver

Man rührt Eier, Zucker und Gewürze schaumig und arbeitet das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl darunter. Aus dem steifen Teig werden nußgroße Kugeln geformt, die man abplattet und bei mäßiger Hitze auf eingefettetem Blech backt.

Zimtsterne

75 g Butter
75 g Zucker
3 Eßlöffel Honig
8 g gemahlener Zimt
Schale einer Zitrone
1 Ei
50 g gemahlene Mandeln, Erdnüsse oder Walnüsse
250 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
1 Glas Apfelwein

Die geweichte Butter wird mit Zucker, Honig, den Gewürzen, dem Ei, den Mandeln oder Nüssen und dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl unter Zuhilfenahme des Apfelweins zu einem glatten Teig gerührt. Man rollt ihn auf Zucker bleistiftdick aus und sticht Sterne davon, die auf mehlbestreutem Blech bei Mittelhitze etwa 5—7 Minuten gebacken werden.

Kapitel VII

Frühstücksgebäck

Man hat auf Ausflügen, Wanderungen, beim Aufenthalt im Freien zum Wochenende gern etwas Dauergebäck im Rucksack oder Picknickkorb, vor allem solches, das leicht und nahrhaft ist und das noch dazu die feiertägliche Stimmung betont. Wir wollen für diesen Zweck einige besondere Rezepte angeben, obwohl sich auch unter den Kaffeekuchen mehrere einfache Backwerke befinden, die recht gut für Wanderproviant geeignet sind.

Kastenbrot für Appetitbrötchen (Sandwiches)

250 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
1 Ei
5—6 Eßlöffel Milch
½ Teelöffel Salz
50 g Butter

Man siebt das Mehl mit Royal Backpulver, fügt das mit der Milch verquirlte Ei und das Salz hinzu und knetet einen festen Teig. Zuletzt wird die Butter zerlassen und abgekühlt hinzugegeben oder stückchenweise mit dem Teig verarbeitet. Man streicht die durch Kneten geschmeidig gewordene Masse in eine gefettete Kastenform. Die Oberfläche wird mit einem in Fett getauchten Messer geglättet. Das Kastenbrot backt bei mittlerer gleichmäßiger Hitze mindestens 30 Minuten, wird am nächsten Tag in Scheiben geschnitten, die man mit Aufschnitt belegt und zum Tee reicht.

Wochenendstolle

250 g weißer Käse (Topfen, Quark)
100 g Zucker
2 Eier
Geriebene Schale einer Zitrone
½ Teelöffel gestoßener Anis (1 g)
375 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver

Man streicht den weißen Käse durch ein Sieb, vermengt ihn mit Zucker, Eiern, Zitronenschale und Anis und fügt zuletzt das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl hinzu. Man knetet die Masse gehörig durch; dann formt man sie entweder zu einem länglichen Stollen oder füllt sie in eine gut gefettete, ausgestreute Kastenform. Die Stolle backt 35 Minuten in mäßiger Hitze. Sie wird, wenn sie erkaltet ist, in Scheiben geschnitten, die man mit Butter und Honig bestreicht.

Toastschnitten

250 g Mehl
2½ Teelöffel Royal Backpulver
20 g Butter
1 Ei
1 Messerspitze Salz
1 Messerspitze gewiegter Kümmel
2 Eßlöffel Milch

Man siebt das Mehl mit Royal Backpulver und vermischt es mit den anderen Zutaten zu einem gut abreißbaren Teig, der in ausgestrichener länglicher Form 30 Minuten bei mittlerer Hitze backen muß. Das Brot wird nach vollständigem Erkalten in kleine Schnitten zerteilt; man röstet sie in mäßig heißem Ofen auf beiden Seiten hellgelb und verwendet sie zur Zubereitung pikanter Brötchen zum Tee.

Dattelmüffchen

75 g Butter
60 g Zucker
1 Ei
225 g Weizenmehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
1/5 l Milch (12—14 Eßlöffel)
225 g kleingeschnittene Datteln

Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man Zucker, Ei und nach und nach das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch hinzu. Zum Schluß werden die Datteln untermischt. Man backt die Masse in kleinen fettbestrichenen Förmchen oder in einer Kastenform etwa 25 Minuten bei guter Hitze. Dattelmüffchen sind ein sehr gutes und gesundes Teegebäck.

Amerikanische Müffchen

250 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
1 Eßlöffel Zucker (10 g)
1 Teelöffel Vanillezucker (3 g)
1 paar Körner Salz
¼ l Milch
2 Eier
15 g Fett

Das Mehl wird mit Royal Backpulver gesiebt, dann mit Zucker, Vanillezucker und etwas Salz gemengt. Die Milch, die schaumig gerührten Eier und das zerlassene Fett werden hinzugefügt und tüchtig verarbeitet. Man füllt kleine, mit Fett ausgestrichene Förmchen zur Hälfte mit dem Teig und backt die Müffchen, ein beliebtes Frühstücksgebäck der Amerikaner, etwa 20 Minuten in mäßiger Hitze gar.

Brioches (Prophetenkuchen)

350 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
150 g Butter
3 Eier
4 Eßlöffel Milch
1 Messerspitze Salz
1 Eßlöffel Zucker (10 g)

Man mischt 2 Eßlöffel Mehl mit Royal Backpulver und siebt es zweimal. Das übrige Mehl wird mit der flüssigen Butter, den ganzen Eiern, der Milch, dem Salz und dem Zucker zu einem glatten Teig geschlagen, dem man das gesiebte Royal-Mehl hinzugibt. Man füllt die Masse in Briochesformen, die unter diesem Namen in Geschäften erhältlich sind, oder man backt sie als Kopfbrioches in Becherförmchen.

Besitzt man weder die einen noch die andern, so setzt man apfelgroße Teigkugeln in Abständen von Fingerlänge auf ein bestrichenes Blech und drückt mit der Fingerspitze in jede Kugel eine Vertiefung. In dieses Loch, das man mit Wasser bestreicht, setzt man kleine, mit Ei bestrichene Teigkügelchen. Die Brioches backen bei guter Hitze 20—25 Minuten. Sie werden nach diesem Rezept mit Royal Backpulver ganz besonders zart und locker.

Hörnchen mit Füllung

2 Teelöffel Royal Backpulver
125 g Mehl
125 g am Tage vorher gekochte, geriebene Kartoffeln
65 g Zucker
40 g zerlassene Butter
3 geriebene bittere Mandeln
Saft und Schale einer viertel Zitrone
1 Ei
Gute Marmelade

Aus dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl, den Kartoffeln, Zucker, zerlassener Butter, Mandeln, Zitrone und der Hälfte des Eis bereitet man einen Teig, der ausgerollt und in 12 viereckige Stücke geschnitten wird. Man streicht in die Mitte der einzelnen Stücke feste Marmelade und betupft die Ecke, die beim Überschlagen nach außen kommt, mit Ei, damit sie haften kann. Die Stücke werden übereck zusammengerollt und in Hörnchenform gebogen. Man bestreicht sie mit Ei und backt sie auf gefettetem Blech 30 Minuten bei mäßiger Hitze.

Maiskuchen

1 Ei
Knapp ½ l Milch
170 g Maismehl
40 g Mehl
2 Eßlöffel Zucker (20 g)
Etwas Salz
3 Teelöffel Royal Backpulver
1 Eßlöffel Fett (14 g)

Das Ei wird geschlagen und mit der Hälfte der Milch gut verrührt. Mais, Mehl, Zucker, Salz und Royal Backpulver werden miteinander gesiebt und in die erste Mischung gerührt. Die Masse wird in eine Pfanne gebracht, in der das Fett erwärmt wurde; die übrige Milch wird ohne Rühren dazugeschüttet. Dann gibt man die Pfanne in den heißen Ofen und läßt den Kuchen etwa 25 Minuten backen. Vor dem Anrichten wird er in Dreiecke geschnitten.

Royal-Zimtbrötchen

250 g Zucker
500 g Mehl
8 Teelöffel Royal Backpulver
2 g Salz
50 g Fett
2 Eier
¼ l Wasser
8 g Zimt
70 g Sultaninen
Zum Ausstreichen der Blechform:
50 g Fett
40 g braungebrannter Zucker

60 g von dem Zucker werden gut mit dem Mehl vermengt, das mit Royal Backpulver und Salz gesiebt wurde. Das Fett wird nach und nach dazugegeben, ebenso die Eier, die man gehörig geschlagen und in Wasser verquirlt hat. Der glatte Teig wird auf mehlbestreutem Backbrett ausgerollt. Man bestreicht ihn mit flüssigem Fett und bestreut ihn mit den gewaschenen Sultaninen und dem übrigen Zucker, der mit Zimt gemischt wurde; dann rollt man ihn zusammen.

Zum Backen der Zimtbrötchen nimmt man eine runde Pastetenform oder eine Springform. Die Form wird am Boden und an den Seitenwänden mit der schaumig gerührten Mischung von 50 g Fett und 40 g braungebranntem Zucker überzogen. Man schneidet die Teigrolle in Stücke von 5 cm Dicke und legt sie mit der Schnittfläche nach oben in die Blechform. Nach 15 Minuten Wartezeit wird die Teigmasse 25 Minuten in heißem Ofen gebacken; man stürzt sie dann und bricht die einzelnen Brötchen voneinander.

Kapitel VIII

Eierkuchen, Puffer, Waffeln

Eierkuchen, Puffer und Omeletts mit Royal Backpulver werden so locker, zart und bekömmlich wie das feinste Biskuitgebäck. Die Hausfrau sollte nie vergessen, dem Teig, je nach der Menge, einen halben oder ganzen Teelöffel Royal Backpulver zuzusetzen. Die Anzahl der Eier kann bei Verwendung von Royal Backpulver ermäßigt werden — man kann rechnen, daß man für 4 Personen 1—2 Eier erspart, wenn man Royal Backpulver hineinnimmt.

Zur herzhaften Füllung von Eierkuchen sind alle Gemüsereste, sämig gekochter Spinat, Pilze, Reis mit Gemüse, Reis mit Fleisch oder Pilzen, Reis mit Geflügelleber zu verwenden.

Als süße Füllung dienen alle Arten Konfitüren und eingemachte Früchte.

Herzhafte Schichteierkuchen: 8 dünne Eierkuchen werden aufeinandergelegt und durch Lagen von Schinken und Reibkäse oder Corned Beef und Kräuterkäse getrennt. Die oberste Lage bedeckt man ganz mit einem saftigen Pilzgemüse oder mit Spargel in Holländischer Sauce oder einem anderen Gemüse der Jahreszeit.

Süße Schichteierkuchen erhalten Lagen aus Marmelade und geriebener Schokolade (besonders gut schmecken abwechselnd aufgelegte Orangenmarmelade und Schokolade). Das Ganze wird mit einer dicklichen Vanillesauce übergossen.

Schichteierkuchen mit Käse: Man breitet abwechselnd eine Füllung aus weißem Käse (s. S. 70) und eingemachten Preißelbeeren zwischen die Eierkuchen. Die letzte Schicht wird aus Preißelbeeren gebildet, die man mit Zucker überstreut.

Gerollter Eierkuchen

120 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
2 Eier
¼ l Milch
4 Eßlöffel Sahne
20 g Zucker
Schale von einer viertel Zitrone
Zum Füllen: Marmelade oder Konfitüre
Zum Bestreuen: Puderzucker

In das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl gibt man die mit den Eiern verquirlte Milch und Sahne, Zucker und Zitronenschale. Man backt ganz dünne Eierkuchen auf erhitztem Fett in einer eisernen Stielpfanne. Dann füllt man die Kuchen mit Konfitüre, rollt sie und reicht sie, mit Puderzucker bestreut, als Nachtisch. In Österreich nennt man die gerollten Pfannkuchen „Palatschinken".

Gefüllte Ohrfeigen

4 Eier
40 g Maispuder
1 Teelöffel Royal Backpulver
1/8 l warme Milch (8 Eßlöffel)
Kompott zum Füllen
Puderzucker zum Bestreuen

Man rührt die Eidotter, den mit Royal Backpulver zweimal gesiebten Maispuder und die Milch zu einem glatten Teig. Erst vor dem Backen schlägt man die Eiweiß zu festem Schnee, zieht sie unter die Masse, von der man einen Schöpflöffel voll auf die zergangene Butter in die Pfanne gießt. Man legt einen heißen Blechdeckel auf, backt die Ohrfeigen, bis die Oberschicht trocken ist, nimmt sie vom Feuer, bestreicht sie schnell mit einem dick eingekochten Kompott der Jahreszeit, klappt sie zusammen und bestreut sie mit Puderzucker.

Pufferküchlein

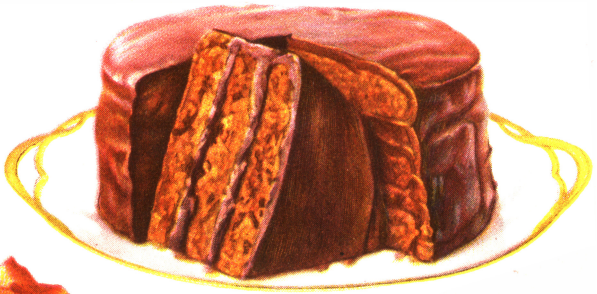
1 Ei
30 g Zucker
½ l Milch
250 g Mehl
2½ Teelöffel Royal Backpulver
Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
50 g Korinthen
Salz
Backfett

Das Ei wird mit dem Zucker weiß-schaumig gerührt; man gibt abwechselnd die Milch und das mit Royal Backpulver zweimal gesiebte Mehl hinein. Dann mengt man die Zitronenschale, die gut gewaschenen Korinthen und das Salz in den glatt gerührten Teig. Man teilt mit einem Eßlöffel kleine Küchlein ab, die in heißem Fett auf der flachen Pfanne über gleichmäßigem Feuer zartbraun gebacken werden. Man verspeist die kleinen Puffer warm mit geschmortem Obst oder Sirup. Oder sie werden mit Zucker und Zimt bestreut und kalt zum Kaffee gereicht.

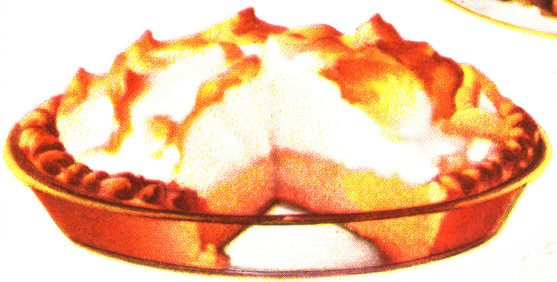
Reispfannkuchen

1 Tasse gekochter Milchreis
¼ l Milch
1 Eßlöffel Fett (14 g)
1 Ei
125 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
1 Messerspitze Salz
1 Messerspitze Muskatnuß

Reis, Milch, flüssiges Fett und das zerklopfte Ei werden gemengt, das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl wird hineingerührt, Salz und Muskatnuß kommen hinzu. Man gibt den Teig in die Pfanne und backt kleine flache Kuchen auf beiden Seiten hellbraun. Sie werden mit grünem Salat als Abendmahlzeit gereicht.

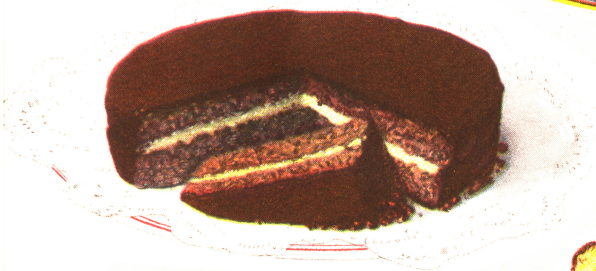


Teufelstorte
Rezept Seite 21



Zitronencreme-Pastete
Rezept Seite 69

Schwanentorte
Rezept Seite 29



Gefüllter Schokoladenkuchen
Rezept Seite 15

Königskuchen
Rezept Seite 9

Sandtorte

Rezept Seite 7

Tropische Torte

Rezept Seite 25

Amerikanische Pfannkuchen (Griddle Cakes)

225 g Mehl
5 Teelöffel Royal Backpulver
3/8 l Milch
1 Messerspitze Salz
2 Eßlöffel Fett (28 g)
Butter zum Bestreichen
Sirup als Aufguß

Das Mehl wird mit dem Royal Backpulver gesiebt; Milch, Salz und Fett werden hinzugegeben und zu einem gleichmäßigen Teig verrührt, der auf die warme, leicht eingefettete Pfanne (oder Griddle) gegossen wird. Es soll nur so viel Fett zur Verwendung kommen, als nötig ist, um das Ansetzen des Teigs zu verhindern. Die Pfannkuchen sollen nur einmal gedreht werden. Bevor man sie auftischt, streicht man Butter zwischen die einzelnen Stücke und übergießt das Ganze mit Sirup. Man kann die Pfannkuchen auch mit gebratenen Würstchen reichen.

Amerikanische Waffeln

230 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
Salz nach Belieben
Knapp ½ l Milch
1 Eßlöffel flüssiges Fett (14 g)
2 Eier

Mehl, Royal Backpulver und Salz werden gemischt; die Milch, das Fett und die Eigelb werden miteinander verrührt und dann mit dem Mehl vermengt. Zuletzt zieht man die zu Schnee geschlagenen Eiweiß darunter. Der Teig wird in einem gut gefetteten heißen Waffeleisen braun gebacken. Die Waffeln sollen nur einmal gedreht werden. Man reicht sie warm mit Butter oder Sirup.

Gefüllte Waffeln

40 g Butter
2 Eier
100 g Zucker
125 g Mehl
75 g Maispuder
2 Teelöffel Royal Backpulver
7—8 Eßlöffel saure Sahne
Zum Füllen: Etwa 150 g einer feinen Fruchtmarmelade
Zum Bestreuen: Puderzucker

Die Butter wird zu Salbe gerührt, nimmt Eidotter und Zucker auf und wird tüchtig geschlagen. Nach und nach rührt man das mit Maispuder und Royal Backpulver dreimal gesiebte Mehl hinein, gleichzeitig die Sahne, zuletzt den Schnee der Eier. Man backt den Teig sofort in einem gut erhitzten gefetteten Waffeleisen, verbindet je zwei Waffeln mit erwärmter Fruchtmarmelade, bestäubt die fertigen Stücke mit Puderzucker und bringt sie möglichst warm auf den Tisch.

Speck-Eierkuchen

200 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
2 Eier
3/8 l Milch
1 Eßlöffel Fett (14 g)
Räucherspeck

Man siebt das Mehl mit Royal Backpulver, gibt die verquirlten Eier, die Milch und das flüssige Fett hinzu und schlägt die Masse gehörig. Eine Bratpfanne wird mit Scheiben von Räucherspeck ausgelegt, der Teig wird dünn darübergegossen und auf beiden Seiten goldgelb gebacken.

Kartoffelpuffer

1—1½ kg rohe Kartoffeln
1—2 Eier
1 Eßlöffel Mehl (8 g)
2 Teelöffel Royal Backpulver

Man sucht große, möglichst mehlige Kartoffeln aus, schält und reibt sie dann auf dem Reibeisen, bis man einen tiefen Teller voll hat. Man schöpft das etwaige Wasser ab und verrührt die Kartoffeln mit 1—2 Eiern und einem Eßlöffel Mehl, das mit Royal Backpulver gesiebt wurde. Man läßt Kokosfett, Schmalz oder gutes Öl in eiserner Pfanne heiß werden und füllt eßlöffelweise eine dünne Schicht Teig hinein, die man mit dem Löffel glatt streicht. Die runden Kuchen sollen bei mäßigem Feuer nicht zu schnell und gut gar backen. Man reicht die Puffer gern mit Preiselbeerkompott. In manchen Gegenden wird Kaffee dazu getrunken.

Kaiserschmarren

200 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
2 Eier
1 Eßlöffel Zucker (10 g)
1/5 l Milch (etwa 12 Eßlöffel)
1 Apfel, geschält und in kleine Scheiben geschnitten
125 g Korinthen
50 g Fett zum Backen
50 g Butter zum Übergießen
Zimtzucker zum Bestreuen

Man siebt das Mehl mit Royal Backpulver, gibt die verquirlten Eier, Zucker, Milch, Apfelscheiben und Korinthen hinzu und schlägt das Ganze tüchtig. Nachdem man in der Bratpfanne das Fett siedend gemacht hat, kommt der dickflüssige Teig hinein. Wenn er auf der einen Seite goldgelb gebacken ist, wendet man ihn und zerpflückt die Masse mit Gabel und Eßlöffel zu kleinen Stückchen. Man läßt die Masse so lange in der Pfanne, bis die einzelnen Stückchen auf beiden Seiten goldgelb sind. Der Schmarren wird auf einer flachen Schüssel angerichtet, mit brauner Butter übergossen und mit Zimtzucker bestreut.

Kapitel IX

Pasteten (Fladen, Pies) und Pirogen

Pasteten (Fladen, Pies) und russische Pirogen bereichern den Küchenzettel der deutschen Hausfrau, ohne daß ihr durch die Zubereitung viel Mühe entsteht. Bisher hat dieses Backwerk in der deutschen Küche viel zu wenig Beachtung gefunden. Unsere Anregungen sollen der deutschen Hausfrau Gelegenheit geben, sich mit einigen neuen Gerichten zu befreunden.

Der Teig für Pasteten, für Pirogen, die den in Österreich üblichen Taschерln ähnlich sind, wird wunderbar leicht und locker, wenn man Royal Backpulver mit hineinnimmt.

Pastetenteig (Fladenteig, Pieteig)

250 g Mehl
1 Teelöffel Royal Backpulver
150 g Butter
Kaltes Wasser
Ganz wenig Salz

Man siebt das Mehl mit Royal Backpulver, mengt die Hälfte der Butter mit den Fingerspitzen darunter und gießt teelöffelweise so viel Wasser hinzu, als nötig ist, um die richtige Festigkeit zum Auswalzen zu erhalten. Man teilt den Teig in zwei Teile; ein Teil wird dünn ausgerollt und mit der Hälfte der übriggebliebenen Butter, die man in kleine Stückchen pflückt, belegt. Man faltet den oberen und unteren Rand des Teigstücks zur Mitte hin, den rechten und linken Rand ebenfalls, rechte und linke Seite werden nochmals übereinandergeklappt — dann wird der Teig dünn ausgerollt. Man legt ihn auf den Pastetenteller oder in die flache Backform und läßt den Rand des Teigs etwas überhängen. Er wird dann je nach der Form des Tellers oder Bleches zurechtgeschnitten. Die zweite Teighälfte wird ebenso behandelt wie die erste und, nachdem man die Pastete gefüllt hat, als Deckel aufgelegt. Die Teigränder müssen fest zusammengedrückt werden. Füllungen mit saftigen Früchten bestreut man mit etwas Mehl oder Semmelbröseln, dann werden die Früchte sämig und kochen nicht heraus.

Pastetenteig-Füllungen

Spinat und Eier. Leicht eingedicktes Spinatgemüse wird mit drei verquirlten Eiern verrührt. Die Masse wird 2 cm hoch in die Pastete gefüllt. Man legt den Teigdeckel auf und backt die Pastete 35 Minuten.

Gemüsegemisch mit Kalbfleischscheiben. Mischgemüse aller Art, auch Tomatenmark und Pilze, können eingefüllt werden. Man legt dünne Scheiben von Kalbfleisch aus der Keule darauf, bestreicht die Schnitten dick mit Butter, bestreut sie mit Reibkäse und deckt die obere Teigplatte auf. Die Pastete muß 1 Stunde bei guter Oberhitze backen.

Wirsing- und Fleischklößchen. Man formt überbrühten Wirsingkohl zu kleinen Bällchen; aus rohem Rind- und Schweinefleisch, Ei, Semmel und Gewürz werden Klößchen hergestellt, die man in Salzwasser abkocht. Man schichtet die Wirsing- und Fleischkugeln dicht auf den Pastetenboden und begießt sie mit einer kräftigen Soße. Der Teigdeckel wird aufgelegt; die Pastete muß 1¾ Stunden backen.

Rhabarberfüllung:

2 Tassen Rhabarberstücke
225 g Zucker
1 Eßlöffel Mehl oder Maispuder (8 g)
Abgeriebene Schale einer Zitrone

Der Rhabarber wird abgezogen, in kleine Stücke geschnitten und gemeinsam mit dem Zucker, dem Mehl und der Zitronenschale über den Teig gebreitet. Der Teigdeckel wird auf die Füllung gelegt; die Pastete muß ½ Stunde backen.

Kürbisfüllung:

Verhältnis der Zutaten:
auf 1 Tasse Kürbisbrei
140 g Zucker
1 Teelöffel Zimt (2 g)
1 Messerspitze Ingwer
1 Messerspitze Nelken
1 Messerspitze Piment
Geriebene Schale einer halben Zitrone
⅛ l Milch (8 Eßlöffel)
2 Eier

Das Kürbisfleisch wird mit wenig Wasser und Salz zu Brei gekocht, durch ein Sieb gestrichen und muß erkalten.
Man mischt den Kürbisbrei mit Zucker, den Gewürzen und den mit der Milch zerklopften Eiern und breitet die Füllung über den Teigboden.
Der Deckel wird aufgelegt, und die Pastete muß in heißem Ofen backen, bis die Kruste hellbraun ist. Das Backwerk kann kalt oder warm aufgetischt werden.

Apfelfüllung:

4 Äpfel
50 g Zucker
Etwas Butter
Etwas Zimt

Die Äpfel werden gut gewaschen, geschält, entkernt, in Scheiben geschnitten und auf die untere Teigplatte gelegt. Man bestreut sie mit dem Zucker, legt einige kleine Butterflöckchen auf und überstreut das Ganze mit etwas Zimt.
Der Teigdeckel wird aufgelegt, die Oberfläche wird mit einer Gabel an verschiedenen Orten durchstochen. Das Backen dauert bei mäßiger Hitze etwa 20 Minuten.

Zwiebelfüllung:

1 tiefer Teller voll Zwiebelscheiben
60 g Butter
1 Eßlöffel Mehl (8 g)
Knapp 4 Eßlöffel Sahne
2 Eier
Etwas Salz

Ein tiefer Teller wird mit geschnittenen Zwiebelscheiben gefüllt; die Zwiebeln werden in der Butter weich gedämpft. Wenn sie anfangen, braun zu werden, fügt man das Mehl hinzu. Dann rührt man langsam die Sahne, in der die Eier verquirlt wurden, und etwas Salz hinein. Man schüttet die Masse auf den Teigboden, legt den Deckel auf und backt die Pastete etwa 20 Minuten.

Zitronencremefüllung:

½ l Wasser, davon 8 Eßlöffel kaltes Wasser zum Anrühren
3 Eßlöffel Maispuder
2 Eßlöffel Mehl (16 g)
225 g Zucker
3 Eier
4 Eßlöffel Zitronensaft
1 Teelöffel geriebene Zitronenschale (3 g)
Etwas Salz
3 Eßlöffel Puderzucker (30 g)

Der Pastetenteig wird lose in die Backform gelegt und etwa 10 Minuten gebacken.
Das Wasser wird zum Sieden gebracht. Maispuder, Mehl und Zucker werden mit 8 Eßlöffeln Wasser gut verrührt und mit dem Eigelb gemengt. Man schüttet diese Mischung langsam in das kochende Wasser und läßt sie 5 Minuten unter fortwährendem Rühren kochen. Zitronensaft, Zitronenschale und Salz werden hinzugefügt, dann wird die Creme auf den vorgebackenen Pastetenteig gefüllt. Die Eiweiß werden mit dem Puderzucker steif geschlagen und über die Füllung gebreitet. Man bestreut die Oberfläche mit etwas Zucker und backt die Pastete bei niedriger Temperatur schön braun. Die Speise kann warm oder kalt gegessen werden.

Kakaofüllung:

130 g Zucker	60 g Kakao
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)	Etwas Salz
40 g Maispuder	¼ l Milch

Der Pastetenteig wird lose in die Backform gelegt und etwa 10 Minuten gebacken.
Zucker, Vanillezucker, Maispuder, Kakao und Salz werden gut miteinander vermischt. Man rührt diese Masse mit ein paar Löffeln Milch an, schüttet das Ganze in die restliche Milch und läßt die Mischung im Wasserbad kochen, bis sie glatt und dick ist. Man schüttet die Füllung in die vorgebackene Pastete, läßt sie erkalten und bedeckt sie vor dem Anrichten dick mit Schlagsahne.

Russische Pirogen

Pirogen gehören zu den warmen Vorspeisen, die man in Rußland zum Frühstück oder mittags zur Suppe ißt. Die großen Pirogen können auch als einzelne Vorspeise gereicht werden. Man füllt sie mit den verschiedensten Zutaten, entweder mit Gemüse oder mit weißem Käse, auch mit einer Fisch- oder Fleischeinlage.

Teigzutaten:	60 g Butter
250 g Mehl	1 Ei
3 Teelöffel Royal Backpulver	5 Eßlöffel saure Sahne

Man vermischt die Zutaten zu einem ausrollbaren Teig.
Will man große Pirogen machen, so schneidet man die ausgewalzte Masse in große Quadrate. Die Füllung wird auf die Mitte gehäuft, die vier Ecken des Teigstücks werden nach der Mitte über der Füllung zusammengeschlagen und fest angedrückt.
Will man kleine Pirogen bereiten, dann sticht man mit einem Glas Platten aus dem gewalzten Teig. Jeweils ein Plättchen wird mit der Füllung belegt, ein zweites Plättchen wird darüber gedeckt, die Teigränder werden zusammengedrückt.
Die gefüllten Pirogen werden mit Butter bestrichen und auf gefettetem Blech hellbraun gebacken.

Käsefüllung für Pirogen und Eierkuchen:

250 g weißer Käse	2 Eßlöffel Zucker (20 g)
2 Eier	1 Eßlöffel geriebene Mandeln (8 g)

Die Zutaten werden zu einer schaumigen Masse verrührt. Man bestreicht Pirogen oder Eierkuchen mit dieser Füllung und bringt das Backwerk, wenn es fertig ist, mit Zucker bestreut auf den Tisch.

Kapitel X

Warmer Nachtisch

Mehlspeisen, Puddinge, Klöße

Warmes Backwerk, im Wasserbad gekochte Puddinge und Klöße aller Art sind beliebte Nachtischgerichte. Auch ein Auflauf, nach einer derben, nahrhaften Suppe gereicht, bietet willkommene Abwechslung für fleischfreie Tage. Man kann diese süßen Nachspeisen unter Zuhilfenahme von Royal Backpulver besonders locker und bekömmlich gestalten; die Aufläufe, denen Royal Backpulver beigegeben wurde, zeichnen sich durch selten schöne, feste Krustenbildung aus. Man versuche nur einmal einen so einfachen Pudding wie den Landhaus- oder den Englischen Nierenfettpudding — man wird zugeben müssen, daß es etwas Billigeres und zugleich so Schmackhaftes kaum gibt.

Savarin (Ertrunkener Ring)

160 g Butter
1 Eßlöffel Zucker (10 g)
2 Eier
250 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
8 Eßlöffel Milch
50 g geriebene Mandeln
Geschmorte Aprikosen oder im eigenen Saft mit Zucker gekochte Früchte der Jahreszeit
4 Eßlöffel Rum oder Arrak
Auf Wunsch: Schlagsahne

Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt. Das Mehl wird zweimal mit Royal Backpulver gesiebt und abwechselnd mit der Milch hinzugefügt. Man bestreicht eine glatte Napfkuchenform aus Aluminium oder eine Ringform gut mit Butter, streut sie mit den geriebenen Mandeln aus und füllt sie gleichmäßig mit dem Teig. Der Ring muß 35 Minuten bei mäßiger Hitze backen. Man schmort die am Abend vorher eingeweichten Dörraprikosen oder kocht beliebige Früchte der Jahreszeit möglichst im eigenen Saft mit Zucker weich. Der noch heiße Saft wird mit Rum oder Arrak vermischt und in eine runde Schüssel gegossen. Man legt den fertiggebackenen Ring hinein, er soll sich ganz mit dem Saft vollsaugen. Dann füllt man die Mitte mit den Früchten. Etwa übrigbleibende Soße wird extra gereicht. Zu besonders festlichen Gelegenheiten kann man den Savarin mit Schlagsahne auftischen.

Äpfel im Schlafrock

115 g Mehl
2 Teelöffel Royal Backpulver
2 Eßlöffel Butter (28 g)
1/8 l Milch (8 Eßlöffel)
4 geschälte ausgestochene Äpfel

In jedes Apfelinnere:
1 Teelöffel Zucker (3 g)
½ Teelöffel Butter (3 g)
Apfelauflage:
Je ½ Teelöffel Butter (3 g)
½ Teelöffel Zimtzucker

Nachdem das Mehl mit Royal Backpulver gesiebt wurde, gibt man die zerlassene Butter darunter und gießt so viel Milch hinzu, daß ein ausrollbarer Teig (ähnlich wie Nudelteig) entsteht. Er wird auf Mehl soweit ausgewalzt, daß man vier gleiche Teile gewinnt, jeder Teil muß so groß sein, daß er einen Apfel umschließen kann.
Man schüttet in jedes ausgestochene Apfelinnere einen Teelöffel Zucker und ½ Teelöffel geschmolzene Butter und stellt je einen Apfel in die Mitte eines Teigfleckes. Die Ränder des Teigs werden mit kaltem Wasser befeuchtet, über den Apfel gelegt und so zusammengedrückt, daß der Apfel ganz umhüllt ist. Jedes Stück wird mit einem halben Teelöffel Butter belegt und mit Zimtzucker bestreut.
Die Äpfel backen auf gefettetem Blech 40 Minuten. Man kann sie mit geschmolzener Butter, Zucker und Zimt oder einer Vanillesoße, auch mit aufgelöstem Pflaumenmus, reichen.

Käsetaschen

250 g Mehl
3 Teelöffel Royal Backpulver
2 Eier
5 Eßlöffel lauwarme Milch
Etwas Salz

Zutaten zur Füllung:
250 g weißer Käse
1 Teelöffel zerlassene Butter (5 g)
1 Eidotter
3 Eßlöffel Zucker (30 g)

Aus dem mit Royal Backpulver gesiebten Mehl und den Eiern, die man mit der Milch und etwas Salz verquirlt hat, wird ein guter Nudelteig geknetet. Man rollt ihn messerrückendick aus und sticht mit einem Glas runde Flecke aus, deren Ränder mit Wasser bestrichen werden. Man hat den weißen Käse mit der zerlassenen Butter, dem Eigelb und dem Zucker zu einer dicklichen Masse verrührt, die sich gut aufstreichen läßt. Man legt kleine Häufchen dieser Füllung auf die Flecke, die man halbmondförmig zusammenschlägt. Die Ränder werden fest angedrückt, und die Flecke werden in Salzwasser gekocht, bis sie schwimmen. Man reicht die Käsetaschen mit saurer Sahne.

Blitz-Apfelstrudel

300 g Weizenmehl
100 g Maispuder
5 Teelöffel Royal Backpulver
2 Eier
150 g Zucker
200 g Butter
Abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Eßlöffel Rum
1 kg Äpfel
1 Teelöffel Zimt (2 g)
Nach Belieben: 1 Eßlöffel Korinthen (10 g)

Man siebt das Mehl mit Maispuder und Royal Backpulver, schüttet es auf den Backtisch und schiebt es zu einem Ring auseinander. Man schlägt die Eier in die leere Mitte und schüttet die Hälfte des Zuckers darauf. Nach gutem Verrühren von Ei und Zucker holt man allmählich das Mehl vom Rand heran und pflückt stückweise die kalte Butter in die Masse. Der Teig wird mit gut gemehlten Händen ausgeknetet und, nachdem man Zitronenschale und Rum hinzugegeben hat, unter Mehlzutat so dünn wie möglich ausgerollt.
Die geschälten Äpfel werden auf einer Raspel geschnitzelt, mit dem restlichen Zucker und dem Zimt gemischt. Man verteilt die Äpfel und Korinthen über die Teigplatte, rollt dann die Platte zusammen, drückt sie an beiden Seiten an, damit der Inhalt nicht herausschaut, und backt den Strudel 30 Minuten mit Unterhitze und 5 Minuten mit Oberhitze. Ein Probierhölzchen zeigt an, ob das Gebäck durch und durch gar ist.

Mohnstrudel

Die Zubereitung des Teigs ist die gleiche wie beim Apfelstrudel.
Ein gutes Rezept zur Herstellung der Mohnfüllung ist auf S. 78 zu finden.
Wenn die Füllung aufgestrichen ist, wird der Teig zusammengerollt und bei guter Hitze 35 Minuten gebacken.

Landhauspudding

115 g Mehl
100 g Zucker
4 Teelöffel Royal Backpulver
1 Ei
5 Eßlöffel Milch
2 Eßlöffel zerlassenes Fett (30 g)
1 Teelöffel Vanillezucker (3 g)
Ein paar Körner Salz

Mehl, Zucker und Royal Backpulver werden vermengt und gesiebt. Das Ei wird in der Milch zerklopft und hinzugefügt. Man rührt das Fett hinein, gibt den Vanillezucker und einige Körnchen Salz dazu und legt die Masse in eine ausgestrichene Auflaufform. Der kuchenartige Pudding ist in 20 Minuten fertig gebacken und wird mit einer Schokoladensoße aufgetischt. Reste werden geröstet und finden als Zwieback Verwendung.

Englischer Nierenfett-Pudding

250 g gewiegtes rohes Rindernierenfett
500 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
¼ l Milch oder Wasser
Nach Belieben: 1 Ei
Einige Körner Salz
70 g Zucker
125 g Korinthen

Das Nierenfett wird sorgfältig von aller Haut befreit und ganz fein gewiegt. Man siebt das Mehl mit Royal Backpulver und vermischt es mit dem Nierenfett. Wasser oder Milch (wenn man will auch 1 Ei), Salz und Zucker werden hinzugefügt. Dann mischt man die Korinthen in den Teig; wer den Pudding im Geschmack verfeinern will, gibt außerdem Vanillezucker, geriebene Zitronenschale oder geschnitzelte Apfelsinenschale hinein. Man kocht die Masse in gefetteter Puddingform 2 Stunden im Wasserbad. Der fertige Pudding wird ganz heiß aufgetragen und mit heißem verdünnten Pflaumenmus, einer Rotweinsoße oder einer Fruchtsoße gereicht.

Feigenpudding

60 g Fett
200 g Zucker
1 Ei
Sehr knapp ¼ l Milch
250 g Mehl
6 Teelöffel Royal Backpulver
Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
1 Teelöffel Vanillezucker (3 g)
250 g Feigen

Die einige Stunden vorher eingeweichten Feigen werden durch die Maschine getrieben. Mehl und Royal Backpulver werden zweimal zusammen gesiebt.
Das Fett wird weich gerührt; man gibt Zucker, verquirltes Ei und Milch hinzu und rührt dann das gemischte Mehl, Zitronenschale, Vanillezucker und Feigen unter die Masse. Sollte sie zu steif sein, so hilft man mit einem Eßlöffel Milch nach. Der Teig wird in einer ausgestrichenen Puddingform 2 Stunden im Wasserbad gekocht und mit einer Rotwein- oder Weinschaumsoße gereicht.

Böhmische Klöße

250 g feinster Grieß
4 Teelöffel Royal Backpulver
Etwas Salz
1 Ei
5—8 Eßlöffel kaltes Wasser
1 würflig geschnittene alte Semmel

Man schiebt den mit Royal Backpulver und etwas Salz gemischten Grieß zu einem Ring auseinander und schlägt in die leere Mitte das Ei. Der Grieß wird vom Rand herangeholt und unter Zuhilfenahme von kaltem Wasser mit dem Ei zu einem Teig verarbeitet. Die Masse muß mit dem Löffel tüchtig geschlagen werden, bis sie Blasen wirft. Dann rührt man die würflig geschnittene Semmel darunter. Man sticht mit einem Löffel, den man jedesmal in kochendes Wasser taucht, Klöße ab und läßt sie in Salzwasser gut 5 Minuten kochen. Die Klöße gehen hoch auf; sie werden nach dem Herausnehmen mit zwei Gabeln leicht eingerissen: Dann entweicht der Dampf, und sie fallen nicht zusammen.

Schlesische Buttermilchklöße

4 Eier
2 Eßlöffel Zucker (20 g)
1 Eßlöffel Sahne
30 g geriebene Mandeln, darunter
2 bittere
270 g Weizenmehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
3 Eßlöffel Buttermilch
Einige Körner Salz
Ausbackfett
Zur Soße: Verdünntes Pflaumenmus

Die Eidotter werden mit dem Zucker und der Sahne verquirlt. Man untermischt die Mandeln, gibt dann löffelweise das mit Royal Backpulver gesiebte Mehl und die Buttermilch hinein, zuletzt den steifen Schnee der Eier, den man mit Salz geschlagen hat. Der Teig muß so weich wie Kuchenteig sein, nicht so fest wie Kloßteig. Man sticht mit dem in Fett getauchten Eßlöffel längliche Klöße aus, bringt sie in das kochende Backfett und backt sie hellbraun. Pflaumenmus hat man mit ein wenig Apfelwein, Zuckerwasser, Zitronensaft und etwas abgeriebener Zitronenschale so verdünnt, daß es eine dickliche, glatte Soße gibt.

Amerikanische Fruchtsauce

75 g Butter
170 g Puderzucker
1 Eiweiß
250 g frische Beerenfrüchte oder eingemachte Früchte ohne Saft

Man rührt die Butter schaumig und mengt Zucker und das steif geschlagene Eiweiß bei. Zuletzt bringt man die gewaschenen, mit einer silbernen Gabel zerdrückten Früchte oder durch ein Sieb gedrücktes frisches Fruchtmark hinein. Man schlägt die Masse, bis sie cremeartig wird, und reicht sie zum Pudding.

Kapitel XI

Füllungen für Torten und Kuchen

In Kapitel II ist bei den einzelnen Torten angegeben, wie die Füllung in die fertigen Kuchen eingebracht wird. Es sei noch einmal daran erinnert, daß sowohl die Füllung, bevor sie aufgestrichen wird, als auch die Tortenplatte erkaltet sein müssen. Die Hausfrau wird sich freuen, in diesem Kapitel gesammelt verschiedene Rezepte für Füllungen vorzufinden, die sie nach eigener Wahl für ihre Kuchen verwenden kann.
Eine Anweisung zur Herstellung von Vanillezucker findet sich auf S. 4.

Einfache Vanillecreme

¼ l Milch, davon
2 Eßlöffel abnehmen zum Kaltanrühren des Maispuders
30 g Zucker
2 Eßlöffel vanillierter Zucker (20 g)
15 g Maispuder
1 Ei
10 g Butter

Man läßt die Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Der Maispuder wird mit der abgeschöpften Milch und dem Ei kalt angerührt; man gießt die Masse in die kochende Milch, läßt sie 5 Minuten unter Rühren kochen und setzt ihr vor dem Abnehmen vom Feuer die frische Butter zu. Wenn die Creme erkaltet ist, kann sie in den fertigen Kuchen gestrichen werden.

Vanillefüllung für Torten

⅛ l Sahne (8 Eßlöffel)
1 Eßlöffel Zucker (10 g)
2 Teelöffel Vanillezucker (6 g)
1 Eßlöffel Weizenmehl (8 g)
3 Eidotter
2 Eßlöffel geriebene Nußkerne (20 g)

Man rührt die Sahne mit Zucker, Vanillezucker, Mehl und Eidottern an. Die Masse wird über gelindem Feuer dickschaumig geschlagen, ohne daß sie kochen darf. Dann nimmt man sie vom Feuer, schlägt den Schaum bis zum Erkalten weiter, fügt die geriebenen Nüsse hinzu und füllt die Tortenplatte mit der Creme.

Feine Vanillecreme

¼ l Sahne, davon
2 Eßlöffel abnehmen zum Kaltanrühren des Maispuders
40 g Zucker
10 g vanillierter Zucker
1 Ei
1 Eidotter
1 Teelöffel Maispuder (3 g)

Man läßt die Sahne mit dem Zucker und dem vanillierten Zucker aufkochen und abkühlen. Das ganze Ei und das Eidotter werden mit der übrigbehaltenen Sahne angerührt. Man gibt die Mischung zu der süßen Sahne, quirlt alles im Wasserbade, bis die Masse dick ist, nimmt sie dann vom Feuer und rührt weiter, bis sie völlig abgekühlt ist. Nach Vorschrift auf den Kuchen streichen.

Rumfüllung

Rumfüllung wird nach dem Rezept „Feine Vanillecreme" unter Zusatz von einem Likörglas Rum bereitet.

Feine Mandel-Buttercreme

100 g Zucker
4 Eidotter
¼ l Milch
2 Teelöffel Mehl (6 g)
200 g Teebutter
50 g geschälte gemahlene Mandeln
50 g geröstete gemahlene Haselnüsse
1 Likörglas Arrak oder Kirschwasser

Man rührt den Zucker mit den Eidottern weiß-schaumig, gibt Milch und Mehl hinzu, bringt die Masse, die nicht kochen darf, auf kleines Feuer und schlägt sie zu einer dicken Creme. Vom Feuer genommen, wird sie weiter geschlagen, bis sie nur noch lauwarm ist. Dann fügt man — immer weiterschlagend — die frische Butter hinzu, gibt die Mandeln und Nüsse und zuletzt den Likör hinein. Wenn die Creme ganz locker und glatt ist, kann man sie zwischen einen Kuchen oder auf die Tortenböden streichen.

Kaffeecreme

175 g Teebutter
60 g Puderzucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
3 Eidotter
3 Eßlöffel Kaffee-Extrakt

Man rührt die Butter sehr sahnig, gibt Puderzucker, Vanillezucker, Eidotter und tropfenweise den kalten Kaffee-Extrakt hinzu. Die Creme muß lange gerührt werden, bis sie ganz glatt ist.

Buttercreme

15 g Maispuder
1 Eidotter
¼ l Milch, davon
1 Eßlöffel kalte Milch zum Anrühren, der Rest wird gekocht
30 g Zucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
120 g Butter (oder 100 g Butter und 20 g Kokosfett)

Man rührt Maispuder und Eidotter mit einem Eßlöffel kalter Milch an und gibt diese Mischung in die gesüßte kochende Milch. Alles zusammen muß etwa 3 Minuten kochen, dann nimmt man die Masse vom Feuer und rührt sie weiter bis zum Erkalten. Butter und Mischfett werden sahnig gerührt und der erkalteten Creme löffelweise zugesetzt. Man füllt die Creme in den stückweise zerschnittenen Kuchen (Bienenstich usw.).

Mohnfüllung für Torten

500 g geriebener blauer Mohn
⅛ l Milch zum Brühen (8 Eßlöffel)
⅛ l süße Sahne (8 Eßlöffel)
350 g Zucker
1 Ei
Schale einer Zitrone
150 g Mandeln, gebrüht, abgezogen und gemahlen
125 g Sultaninen

Der Mohn wird gerieben gekauft und mit siedender Milch gebrüht. Nach dem Auskühlen mischt man die süße Sahne, den Zucker, das Ei, die Zitronenschale, die gemahlenen Mandeln und die gut gewaschenen Sultaninen zu der Mohnmasse.

Mohnfüllung für Strudel und Kuchen

500 g geriebener blauer Mohn
¼ l Milch
125 g Zucker
1 Ei
70 g süße Mandeln, gebrüht, abgezogen und gemahlen
100 g Sultaninen
1 Eßlöffel Rosenwasser

Der geriebene blaue Mohn wird mit der Milch gebrüht. Nach dem Abkühlen vermengt man ihn mit Zucker, Ei, den Mandeln, den gut gewaschenen Sultaninen und dem Rosenwasser. Die Füllung wird gleichmäßig auf den zur Platte ausgezogenen Strudelteig gestrichen.

Schokoladenfüllung

100 g Zucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
1 Ei
1 Eßlöffel Kakao (8 g)
1 Eßlöffel Mehl (8 g)
¼ l Milch

Man verrührt alle Zutaten mit der Milch, stellt die Masse auf ein kleines Feuer, rührt sie zu dicker Creme, nimmt sie vom Feuer und rührt weiter, bis sie erkaltet ist.

Nußfüllung für Sandwiches oder Keks

50 g Nußbutter
50 g gemahlene Haselnüsse
1 Eßlöffel Honig
1 Scheibe Ananas, fein gewiegt

Man rührt die Nußbutter schaumig und vermengt sie mit den gemahlenen Haselnüssen, dem Honig und der feingewiegten Scheibe Ananas. Die Füllung wird zwischen zwei Biskuitschnitten, Weißbrotschnitten oder Mürbeteigplätzchen gestrichen, die man zum Tee reicht.

Fruchtfüllung I

⅛ l Fruchtsaft oder Gelee (8 Eßlöffel)
¼ l Wasser
80 g Weintrauben oder Rosinen
115 g gehackte Feigen
50 g Zucker
2 Eßlöffel Maispuder (16 g)
70 g geschälte und gehackte Mandeln oder Nüsse
Saft einer halben Zitrone

Der Fruchtsaft wird zusammen mit dem Wasser, den Früchten und dem Zucker aufgekocht. Der in etwas kaltem Wasser aufgelöste Maispuder wird hineingerührt; die Mischung wird gekocht, bis sie dick ist. Dann nimmt man sie vom Feuer und mengt Nüsse und Zitronensaft darunter. Wenn die Füllung erkaltet ist, streicht man sie auf die Tortenlage.

Fruchtfüllung II

250 g Zucker
⅛ l Wasser (8 Eßlöffel)
2 Eiweiß
80 g gehackte Rosinen
80 g gehackte Feigen
100 g gehackte Mandeln oder Nüsse
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)

Zucker und Wasser werden ohne Rühren so lange gekocht, bis sich Fäden ziehen lassen. Man gießt die Mischung langsam zu den geschlagenen Eiweiß, mengt dann die Früchte, Nüsse und den Vanillezucker hinzu. Die Füllung wird nach dem Erkalten auf die Tortenlage gestrichen.

Kapitel XII

Glasuren für Torten und Kleingebäck

Glasuren, vor allem gekochte, bekommen sowohl ein schöneres Aussehen als auch ein besseres Aroma, wenn man einen Teelöffel Royal Backpulver hineintut.
Will man gekochten Zuckerglasuren einen schöneren Glanz verleihen, so gibt man ein nußgroßes Stück zerlassenes Fett — am besten Kokosfett — hinein. Die Glasur mit Eiweiß gelingt eigentlich immer und ist namentlich für Lebkuchen und Kleingebäck zu empfehlen.
Um Puderzucker glatt zu reiben, gibt man ihn zwischen einen großen gefalteten Bogen weißes Papier und walzt ihn in dieser Hülle mit der Nudelrolle, bis er keine Klümpchen mehr hat.
Ist die Glasur beim Rühren zu dünn geworden, so muß Zucker nachhelfen.
Ist die Glasur beim Rühren zu dick geworden, so muß Eiweiß nachhelfen.
Die Kuchen werden sehr oft mit einem Überzug von Marmelade bestrichen, ehe man die Glasur darübergibt.

Gekochte Spritzglasur

350 g Kristallzucker
1/8 l Wasser (8 Eßlöffel)
2 Eiweiß
1/2 Teelöffel Vanillezucker (oder Apfelsinenschale oder Zitronenschale)
1 Teelöffel Royal Backpulver

Der Zucker wird mit dem Wasser bis zum Fadenspinnen gekocht, man nimmt ihn vom Feuer und gibt ihn ganz langsam zu zwei tüchtig geschlagenen Eiweiß; Gewürz und Royal Backpulver werden ebenfalls untermengt. Man schlägt die Masse, bis sie zart und weich genug zum Auftragen ist. Dann wird sie über kochendem Wasser so lange gerührt, bis sie so locker ist, daß man sie in eine Spritze füllen kann.
Eiweiß-Spritzglasur hat die nötige Steifheit, wenn ein Pünktchen der Masse, das man auf einen Teller setzt, nicht verläuft, sondern hoch stehen bleibt.
Wenn die fertige Spritzglasur nicht sogleich verwendet werden kann, bedeckt man sie mit einem feuchten Tuch, damit sich keine Kruste bildet.
Verzierungen mit Spritzglasur können auf einer unteren Glasur erst angebracht werden, wenn diese völlig trocken ist.

Einfacher Zuckerglanz mit Rum oder Likör

140 g Zucker
1/8 l Wasser (8 Eßlöffel)
1 Eßlöffel Rum oder Likör

Der Zucker muß in dem Wasser so lange kochen, bis ein dem Topf entnommener Tropfen auf einem Teller als Perle stehenbleibt. Dann erst gießt man den Rum hinzu, nimmt den Zucker von der Brennstelle und rührt ihn fleißig, bis er anfängt, weiß zu werden. Er wird dann sofort dem Gebäck aufgestrichen. Sollte der Guß während des Aufstreichens zu fest werden, so erwärmt man ihn nochmals.

Glänzender Schokoladenguß

100 g Schokolade — 4 Eßlöffel Wasser
4 Eßlöffel Puderzucker (40 g) — 1 Teelöffel flüssiges Fett (5 g)

Man läßt Schokolade, Puderzucker und Wasser auf dem Feuer heiß werden und sich verbinden; dann gießt man das Fett hinein, das dem Guß einen schönen Glanz verleiht und ihn verhindert, klebrig zu werden. Der Guß wird warm auf die Kuchen (Lebkuchen, Honigkuchen) gepinselt und muß an warmer Stelle antrocknen.

Schokoladenglanz

65 g Schokolade — 125 g feiner Zucker — 4 Eßlöffel Wasser

Man kocht Schokolade, Zucker und Wasser, bis sich beim Hochziehen mit dem Löffel ein Faden gebildet hat, nimmt die Mischung vom Feuer, rührt sie aber weiter, bis sich obenauf ein Häutchen zeigt. Dann wird der Guß schnell mit einem breiten Messer auf das Gebäck gestrichen und muß noch eine Minute im Ofen antrocknen.

Himbeerglasur

250 g gewalzter Puderzucker — Etwa 1/8 l Fruchtsaft

Man vermischt löffelweise so viel Fruchtsaft mit dem ganz glatt gewalzten Puderzucker, daß ein dickflüssiger Brei entsteht. Dann wird die Glasur genau so behandelt wie die Apfelsinenglasur (S. 82). Man kann statt Fruchtsaft auch Liköre: wie Kirschwasser, Curaçao, Maraschino oder Kaffee-Extrakt verwenden. Die Bereitung ist immer die gleiche.

Apfelsinenglasur

250 g gesiebter Puderzucker — Saft einer großen oder zweier kleiner Apfelsinen

Man rührt durchgesiebten Puderzucker mit löffelweise zugefügtem Apfelsinensaft zu einem dickflüssigen Brei, den man über gelindem Feuer schwach anwärmt und dann messerdick über den Kuchen streicht. Kuchen oder Torte werden eine kleine Weile in den lauwarmen Ofen gestellt, bis die Glasur angetrocknet ist — jedoch nicht zu lange, damit der Überzug seinen Glanz nicht verliert.
Wenn man die Apfelsinenglasur dunkler haben möchte, reibt man etwas von der Schale der Apfelsine hinein.

Mandarinenglasur (kalt)

150 g Puderzucker
1 Eiweiß
3 Teelöffel Zitronensaft
1 Messerspitze abgeriebene Mandarinenschale

Man rührt den Zucker mit dem Eiweiß, dem Zitronensaft und der Mandarinenschale, bis die Masse weiß und dick geworden ist. Dann zieht man die Glasur über die Torte.

Schaum-guß

120 g feiner Zucker
2 Eßlöffel Wasser
Schnee von 2 Eiern
Nach Belieben: 1 kleines Glas Likör

Der Zucker muß mit dem Wasser kochen, bis sich Fäden ziehen lassen. Dann wird die Mischung vom Feuer genommen, mit dem Schnee der Eier geschlagen, wenn man will, mit einem Gläschen Likör verfeinert und über den Kuchen gegossen.

Mandel- oder Nußglasur

100 g süße Mandeln, 3 bittere Mandeln (oder 100 g Nüsse oder 100 g Pistazien)
1½ Eiweiß
150 g gesiebter Puderzucker
Etwas geschabte Vanille

Die Mandeln werden gebrüht, enthülst und gerieben. Man vermischt sie mit einem Eiweiß, streicht sie durch ein Haarsieb und rührt die Masse mit 150 g gesiebtem Puderzucker, einem halben Eiweiß und etwas geschabter Vanille. Das mit der Glasur bestrichene Backwerk muß einige Minuten im abgekühlten Ofen stehen, damit der Guß antrocknet; er trocknet an der Luft nach.

Zitronenguß (kalt)

1 Eiweiß 200 g Puderzucker Saft und Schale einer halben Zitrone

Man rührt die Zutaten mindestens eine Viertelstunde, bis der Guß ganz dick ist und weiß vom Löffel fällt. Dann gibt man ihn auf die Torte.

Rosenguß

200 g Puderzucker 2½ Eßlöffel Himbeersaft ½ Eßlöffel Rosenwasser

Man rührt den mit den flüssigen Zutaten gemischten Zucker auf dem Feuer lauwarm und streicht den dicklichen Guß sofort auf eine fertige Biskuittorte.

Rosenwasserglanz

125 g gesiebter Puderzucker 1 Eßlöffel Wasser
1 Eßlöffel Rosenwasser 1 Tropfen rote Konditorfarbe

Man rührt die Zutaten zu einer glatten Masse. Dann wird die zartrosa Mischung etwas erwärmt und über das Backwerk gezogen.

Kaffeeglasur

4 Eßlöffel Kaffee-Extrakt (aus etwa 50 g feinstgemahlenem Kaffee)
250 g Puderzucker

Von 50 g feinstgemahlenem Kaffee wird Extrakt gekocht. Man rechnet auf 250 g Puderzucker ungefähr 4 Eßlöffel Extrakt. Zucker und Extrakt werden zu einem dickflüssigen Brei gerührt, dann unter Rühren auf dem Feuer schwach erwärmt und gleich über die Torte gezogen. Mit einigen Tropfen gebranntem Zucker kann man die Glasur recht dunkel färben.

Mohrenguß

150 g Puderzucker 1 Eßlöffel Kakao (8 g)
100 g Schokolade 3—4 Eßlöffel kaltes Wasser

Zucker, Schokolade, Kakao und Wasser werden auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich eine glatte Masse bildet. Der Guß wird abgekühlt über den Kuchen gegeben und ist besonders fein für den gespickten Rehrücken auf S. 24.

Mandelguß, der überbacken werden muß

3 Eidotter
100 g Puderzucker
1 Teelöffel Vanillezucker (3 g)
100 g abgezogene geriebene Mandeln
Schnee der 3 Eier

Die Eidotter werden mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig gerührt, dann mischt man die Mandeln und den Eierschnee darunter. Man streicht die Masse auf den Kuchen und backt das Ganze im Ofen leicht über.

Punschglasur für Pfannkuchen

150 g Puderzucker
¼ Schote Vanille
1 knapper Eßlöffel Wasser
1 knapper Eßlöffel Rotwein
1 knapper Eßlöffel Rum oder Arrak

Man walzt Puderzucker, bis er ganz glatt ist, fügt das Innere der Vanille hinzu und verrührt den Zucker mit Wasser, Rotwein und Rum, bis die Glasur dick und glatt ist. Man streicht sie auf eine Seite der Pfannkuchen und läßt den Guß antrocknen.

Erdbeerglasur

75 g Erdbeeren
Etwas Zucker
Ein paar Tropfen Zitronensaft
200 g Puderzucker

Die Erdbeeren werden mit etwas Zucker und ein paar Tropfen Zitronensaft zerdrückt. Man läßt das Ganze stehen, bis es ordentlich saftig ist. Dann werden langsam 200 g Puderzucker hineingemischt. Die Masse muß lange gerührt werden, bis sie dick und glatt ist. Dann streicht man sie auf das Backwerk.

Sieben-Minuten-Glasuren

1 ungeschlagenes Eiweiß
200 g feiner Zucker
2—3 Eßlöffel kaltes Wasser
1 Eßlöffel Zitronensaft, Apfelsinensaft oder anderer Fruchtsaft

Eiweiß, Zucker und Wasser werden im Wasserbad 7 Minuten unter ständigem Rühren gekocht. Man nimmt die Masse vom Feuer, gibt den Saft hinein und streicht die Glasur über die Torte.

Kapitel XIII

Cremespeisen

Spanische Cremespeise

115 g Fett
225 g Zucker
200 g Mehl
4 Teelöffel Royal Backpulver
1 Eßlöffel Kakao (8 g)
1 Teelöffel Zimt (2 g)
Etwa ¼ l Milch
2 Eier
Kakaofüllung: 25 g Kakao
50 g Puderzucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
¼ l Rahm

Das Fett wird schaumig gerührt. Zucker und Eigelb werden hinzugefügt und gut mit dem Fett verrührt. Mehl, Royal Backpulver, Kakao und Zimt werden zusammen gesiebt und abwechselnd mit der Milch hineingegeben. Zuletzt werden die zu Schnee geschlagenen Eiweiß unter den Teig gezogen, der in 2 Lagen auf ausgestrichenen Blechen bei mäßiger Hitze 35 bis 40 Minuten backen muß. Die beiden Lagen werden durch folgende Füllung voneinander getrennt: Kakao und Zucker werden mit etwas heißem Wasser gut vermengt. Dann werden Vanillezucker und Rahm hinzugegeben. Die Creme wird so lange geschlagen, bis sie dick genug zum Aufstreichen ist.

Götterspeise

6 bis 8 Äpfel
150 g Rosinen
¼ l Weißwein
Zitronenschale nach Belieben
100 g Zucker
Eingemachte Aprikosen
65 g Brotkrumen
65 g Makronen
¼ l Rahm

Die Äpfel werden gewaschen, geschält und ausgekernt. Jeder Apfel wird in 8 Scheiben geschnitten, die man zusammen mit den gut gewaschenen Rosinen, dem Wein, der Zitronenschale und dem Zucker aufkochen läßt. Sobald die Äpfel weich werden, nimmt man die Mischung vom Feuer. Man bereitet eine Vanillecreme (S. 76/77) und bringt die Hälfte davon in eine große Schale oder Schüssel. Die Hälfte der Aprikosen wird darübergelegt, dann die Hälfte der Brotkrumen und Makronen, dann die Hälfte der Apfel- und Rosinenmischung. Dann folgt eine weitere Schicht Brotkrumen und Makronen, weitere Schichten aus Aprikosen, Vanillecreme, Äpfel und Rosinen, bis alles aufgebraucht ist. Zu oberst kommt eine Lage geschlagener Rahm. Die Götterspeise wird vor dem Essen an einen kalten Ort gestellt.

Charlotte Russe

½ l Rahm
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
50 g Puderzucker

Die obigen Zutaten sollen vor ihrer Verwendung an einen kalten Ort gestellt werden. Sie werden gut miteinander vermengt und zu einer steifen Creme geschlagen. Eine Schale wird mit kleinen Biskuitstücken ausgelegt, die Creme wird eingefüllt und kalt serviert.

Kastaniencreme

Einige Dutzend Kastanien (etwa 1 Pfund)
Etwas Milch
125 g Puderzucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
Geschlagener, gezuckerter Rahm

Die Kastanien werden gesotten, die äußere Schale und die innere Haut abgeschält. Man kocht sie mit etwas Milch weich und drückt sie durch ein Sieb.
250 g dieses Breis werden mit 125 g Puderzucker gemengt; Vanillezucker wird hinzugefügt. Die Masse wird bei niedriger Flamme unter fortwährendem Rühren dick gekocht. Dann läßt man sie erkalten, drückt sie nochmals durch ein Sieb und richtet sie in Pyramidenform auf einer großen Platte an. Man garniert die Creme mit geschlagenem und etwas gezuckertem Rahm.

Schokoladenspeise

30 g Maispuder
150 g Zucker
1 Eßlöffel Vanillezucker (10 g)
Ein paar Körner Salz (nach Belieben)
1 l Milch
85 g bittere Schokolade
Geschlagener Rahm

Maispuder, Zucker, Vanillezucker und Salz werden in etwas kalter Milch verrührt. Die Schokolade wird in kleine Stücke geschnitten und mit der übrigen Milch aufgekocht. Sobald sie vollständig aufgelöst ist, wird die Maispuder-Mischung hineingerührt; man kocht die Masse unter fortwährendem Rühren zu einer glatten dicken Creme, dann weitere 20 Minuten im Wasserbad. Die Speise wird in eine vorher in kaltes Wasser getauchte Form gefüllt und stehengelassen, bis sie erkaltet ist. Man serviert die Creme mit geschlagenem Rahm.

Weitere Verwendungsmöglichkeiten für Royal Backpulver

Kartoffel-Püree wird ungewöhnlich locker und weich, wenn man etwas Royal Backpulver hineinrührt.

Frisches Gemüse (Spinat, Erbsen, Bohnen usw.) behält seine grüne Farbe und wird feiner im Geschmack, wenn man während des Kochens (auf jedes Pfd. 1/2 Teelöffel) Royal Backpulver hineingibt. Auch die Kochzeit wird dadurch abgekürzt.

Omeletts, Soufflés und Meringen (Baisers), die man mit 1/2 Teelöffel Royal Backpulver zubereitet, werden ganz locker und zart und fallen nicht zusammen.

Royal Backpulver wird mit großem Erfolg zum Anmachen von **Geflügel-, Fleisch-, Krebs- und Hummerfüllungen** verwandt. 1/2 bis 1 Teelöffel Royal bewahrt diese Gerichte vor allzugroßer Feuchtigkeit.

Brotpuddings und alle sonstigen mit **Brotkrumen** oder **Brotstücken** zubereiteten Speisen werden, wenn sie mit 1/2 bis 1 Teelöffel Royal Backpulver angemacht sind, nie zu fest oder zu feucht sein, sondern außergewöhnlich locker und wohlschmeckend.

Dem **zum Panieren** bestimmten Mehl oder Reibbrot soll man 1/2 Teelöffel Royal Backpulver untermischen. Alles **Gebackene und Gebratene** bekommt dann eine schöne, zarte Kruste.

Gefrorenes (Ice Cream) wird durch die Zugabe von etwas Royal Backpulver gleichmäßig glatt und weich.

Millionen von Hausfrauen

verwenden gern

Royal Backpulver,

weil es ein außerordentlich zuverlässiges Triebmittel ist:
Alle nach Royal-Rezepten bereiteten Kuchen und Speisen gelingen;

weil die Dosenpackung genaues Abmessen in Teelöffeln ermöglicht, wodurch ein sparsamer Verbrauch gewährleistet wird. — Das Backpulver in Dosen hält sich jahrelang frisch;

weil es bekömmlich und der Gesundheit zuträglich ist:
Sein Ausgangsprodukt — Weinstein — entstammt frischen, reifen Trauben.

Royal ist ein weltbekanntes hygienisch einwandfreies

Weinstein-Backpulver

Prof. Dr. Adolf Jolles

Honorardozent an der Hochschule für Welthandel in Wien, sagt in seinem Werke: Die Nahrungs- und Genußmittel und ihre Beurteilung, Seite 140:

„Ein gut wirkendes, einwandfreies und sehr verbreitetes Backpulver besteht aus Weinstein und Natriumbikarbonat."

Dr. F. v. Halla

Schriftleiter der Deutschen Ärzte-Zeitung, äußert sich in seiner ernährungswissenschaftlichen Publikation: „Hat Backpulver Existenzberechtigung?" in Nr. 174 der Deutschen Ärzte-Zeitung über **Royal-Backpulver** am Schluß seiner Ausführungen zusammenfassend dahin, daß dieses Backpulver, **weil vom natürlichen Ausgangsmaterial, dem Weinstein ausgehend,** als von **hoher technischer Vollkommenheit und Bekömmlichkeit** bezeichnet werden könne. **Den an ein Backpulver zu stellenden hygienischen und backtechnischen Forderungen entspreche das Royal-Backpulver in jeder Beziehung.** Darüber hinaus komme dem Royal-Backpulver noch die Bedeutung eines **billigen Hausmittels** zu, indem es mit Erfolg bei Übelkeit, Kopfweh, Magenverstimmungen gebraucht werden kann. Schließlich empfiehlt der Verfasser das Royal-Backpulver zur **Herstellung von erfrischenden Getränken,** z. B. etwa $^1/_2$ Teelöffel Royal mit zirka $^3/_4$ Glas Wasser, das mit Zucker oder Himbeersaft nach Geschmack versüßt wird. Auch mit Buttermilch ($^1/_2$ Teelöffel Royal auf $^3/_4$ Glas) verrührt erhalte man ein sehr bekömmliches und wohlschmeckendes Getränk.

Alles in allem sei Royal als ein ideales Teigtreibmittel zu bezeichnen.

Max Canitz

1. Vorsitzender der Berliner Gesellschaft für Hygiene und Naturheilkunde, sagt anläßlich eines Vortrages:

Bezüglich des Backwerks sei es von großer Wichtigkeit, ein einwandfreies Backpulver zu verwenden, da ein zu natronhaltiges Präparat, das Alkalien im Überschuß enthalte, nicht nur den Geschmack beeinträchtige, sondern auch wichtige Bestandteile des Backgutes, z. B. die Vitamine zerstören kann. In diesem Zusammenhange weist er, als einwandfrei in jeder Beziehung, auf das natürliche **Royal-Backpulver** hin.

In Mary Hahn's berühmtem Kochbuch

lesen wir über Backpulver:

„Gutes Backpulver besteht aus Natron und **Cremor tartari** (Weinstein), man halte es in gut schließenden Büchsen vorrätig und trocken, um es immer zur Hand zu haben."

Royal ist in über 70 Staaten der Welt eingeführt

Millionen von Hausfrauen verwenden **Royal**

Royal ist das Welt-Backpulver

Wenn Sie ſicher ſein wollen,

daß Ihr Kuchen gelingt

daß Sie die teuren Zutaten
nicht verſchwenden

daß Sie Zeit und Kraft
nicht vergeuden

daß Ihr Backwerk
der Geſundheit zuträglich
und leicht verdaulich iſt

daß Ihre Kuchen
keinen Pulvergeſchmack haben

backen Sie mit Royal Backpulver!

Gedruckt bei Wezel & Naumann A.-G., Leipzig

KEIN BEIGESCHMACK KEIN NACHGESCHMACK